

MANUEL D'INSTALLATION, UTILISATION ET ENTRETIEN

FOUR ENCASTRABLE 30'' DOUBLE

FD30CONXE (FD..PQC1XE.UA)
FD30CONXT (FD..PKC1XE.UA)
FD30PROX (FD..PAZ1XE.UA)
FD30PROXE (FD..PAU1XE.UA)
FD30PROXT (FD..PHU1XE.UA

310495



BERTAZZONI SpA
Via Palazzina 8
42016 Guastalla RE
ITALIE

WWW.BERTAZZONI-ITALIA.COM

DU BUREAU DU PRÉSIDENT

Cher nouveau propriétaire d'un produit Bertazzoni,

Je souhaite vous remercier d'avoir choisi un de nos magnifiques fours. Nous savons que le choix est vaste en raison des nombreuses marques et produits mis à votre disposition et nous sommes très heureux que vous ayez décidé de placer l'un de nos produits chez vous.

Nous sommes fiers de fabriquer des fours qui vous correspondent. Notre famille fabrique des équipements de cuisine depuis 1882. Chacun de nos produits combine harmonieusement une haute technologie avec un design italien. Même si nous ne pourrons jamais nous substituer au talent unique qui est le vôtre lorsque vous préparez de délicieuses recettes, nous faisons de notre mieux pour rendre la cuisine plus facile, plus efficace et encore plus amusante.

Nos appareils électroménagers sont conçus selon les normes de sécurité et de performance les plus stricts sur le marché européen et nord-américain. Nous suivons la politique de fabrication la plus avancée. Chaque appareil électroménager quitte l'usine après une inspection et un test de qualité général. Nos distributeurs et nos partenaires de service sont prêts à répondre à toute question que vous vous posez concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien de votre produit Bertazzoni.

Ce manuel vous aidera à apprendre à utiliser le produit de façon sécurisée et efficace et à en prendre soin afin qu'il vous apporte la plus grande satisfaction pour les années à venir.

Le manuel inclut également les instructions destinées à l'installateur professionnel qui installera le produit chez vous. Nous recommandons de faire appel à des professionnels formés par l'usine qui s'acquitteront de la tâche délicate que constituent l'installation et les essais à domicile des appareils électroménagers. Merci de contacter le Service clientèle si vous avez besoin de trouver un installateur professionnel formé par l'usine près de chez vous.

Veuillez conserver ce manuel pour toute consultation future.

Merci !

TABLE DES MATIÈRES

INFORMATIONS CONCERNANT L'APPAREIL

MODÈLE ____

DATE D'INSTALLATION ____

REVENDEUR ____

____

INSTALLATEUR ____

____

TECHNICIEN D'ENTRETIEN

____

____

GARANTIE ET SERVICE

Tous les produits Bertazzoni sont garantis 2 ans pièces et main-d'œuvre.

Les réparations concernant tous les produits Bertazzoni doivent uniquement être prises en charge par des professionnels formés par l'entreprise.

Pour le service de garantie, veuillez contacter le Service clientèle aux numéros indiqués ci-dessous.

SERVICE CLIENTÈLE

Numéro d'appel gratuit en anglais/espagnol (866) 905-0010
Numéro d'appel gratuit en français (800) 561-7625

Fax (714) 428-0040

Email BERTAZZONIHELP@SERVICEPOWER.COM

Adresse postale

SERVICEPOWER
1503 South Coast drive
Suite 320
Costa Mesa CA 92626

PIÈCES DE RECHANGE

Seules les pièces de rechange Bertazzoni peuvent être utilisées lors des opérations de maintenance sur l'électroménager.

Les pièces de rechange sont disponibles auprès des distributeurs de pièces de rechanges agréés.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lire ces instructions avant d'installer ou d'utiliser le four pour la première fois.
Conserver ces instructions pour pouvoir les consulter de temps en temps.
Ranger ces instructions dans un endroit sûr et songer à les transmettre au prochain propriétaire.

Généralités

Cet appareil est conforme aux exigences de sécurité en vigueur.

Cet appareil a été conçu uniquement à des fins domestiques : cuisson, cuisson au four, rôtissage, cuisson au grill, décongélation et réchauffage des aliments. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou en laboratoire. Utiliser l'appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a été prévu. Une utilisation inadéquate de l'appareil peut occasionner des lésions corporelles et endommager les biens. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de lésions corporelles, d'endommagement du produit ou des biens dus à une mauvaise utilisation de ce four.

Les personnes atteintes de troubles physiques, sensoriels ou mentaux ou qui n'ont pas suffisamment de familiarité avec le maniement de ce genre d'appareils ne doivent pas l'utiliser, sauf si elle sont encadrées ou instruites par une personne responsable.

Enfants

Les enfants ne doivent pas rester sans surveillance à proximité du lieu d'utilisation de l'appareil. Ne jamais laisser les enfants se balancer sur l'appareil ou s'appuyer contre.

MISE EN GARDE ! Ne pas ranger d'objets susceptibles d'éveiller la curiosité des enfants dans les meubles placés au-dessus du four. Les enfants qui grimpent sur le four pour les atteindre risquent de se blesser.

Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans surveillance, à moins que son fonctionnement leur ait été suffisamment bien expliqué pour qu'ils puissent l'utiliser sans danger. Les enfants doivent être en mesure de comprendre la notion de risque éventuel ou d'utilisation inadéquate.

Ne pas laisser les enfants toucher le four ou jouer dedans, dessus ou à proximité lorsqu'il est en marche. La porte en verre, le ventilateur d'aspiration, la poignée et les commandes de fonctionnement du four sont chauds. Il convient de redoubler de vigilance pour éviter de se brûler.

Installation

Avant l'installation, s'assurer que la tension et la fréquence inscrites sur la plaquette signalétique coïncident avec l'alimentation électrique domestique afin d'éviter de se blesser et/ou d'endommager l'appareil. Consulter un électricien qualifié en cas de doute.

S'assurer que l'appareil est convenablement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.

MISE EN GARDE : . L'appareil doit être correctement mis à la terre pour garantir la sécurité électrique. En cas de doute, faire contrôler l'installation électrique domestique par un électricien qualifié. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par l'absence d'un système de mise à la terre efficace ou par son caractère inadapté ou par le non-respect de la réglementation nationale et régionale en matière d'installations électriques.

Ne pas mettre le four en marche tant qu'il n'a pas été convenablement installé.

L'installation, la maintenance et les réparations doivent être effectuées par un technicien d'entretien agréé par l'usine. Les opérations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent être dangereuses et provoquer la déchéance de la garantie.

Avant d'effectuer l'installation ou les opérations de maintenance, débrancher l'alimentation dans la zone de travail ; pour ce faire, ôter le fusible, déclencher le disjoncteur ou couper l'alimentation secteur.

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

Couper l'alimentation électrique du boîtier disjoncteurs ou à la boîte à fusibles avant d'installer l'appareil.

Fournir une mise à la terre appropriée pour l'appareil.

Utiliser uniquement des conducteurs en cuivre.

Ne pas respecter ces instructions risque de provoquer des blessures graves ou la mort

MISE EN GARDE ! Étiqueter tous les fils avant de les débrancher lors des contrôles de maintenance. Les erreurs de câblage peuvent provoquer un fonctionnement dangereux ou incorrect.

Vérifier le bon fonctionnement après la maintenance.

Utilisation du four

AVERTISSEMENT ! Les fours peuvent générer des températures élevées susceptibles de provoquer des brûlures.

Faire en sorte que les enfants ne touchent pas l'appareil lorsqu'il est en marche.

Utiliser des poignées en tissu isolant pour déposer les plats dans le four, les tourner ou les en retirer. L'élément chauffant supérieur et les grilles du four sont parfois très chauds et peuvent provoquer des brûlures.

Pour éviter de se brûler, placer systématiquement les grilles à la bonne hauteur une fois le four refroidi.

Ouvrir doucement la porte pour que l' air chaud ou la vapeur s'échappe avant de placer les aliments ou de les retirer.

Pour éviter de se brûler, laisser l'élément chauffant refroidir avant d'effectuer un nettoyage manuel.

Durant le cycle autonettoyant, le four est très chaud. Ne pas laisser les enfants au contact du four.

Ôter tous les accessoires du four avant de lancer le cycle autonettoyant. Les hautes températures nécessaires à ce programme endommageraient les accessoires.

Le joint de porte est essentiel pour une bonne étanchéité. Prendre soin de ne pas user, endommager ou retirer le joint.

Nettoyer uniquement les pièces répertoriées dans ce manuel.

MISE EN GARDE : les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ne rougeoient pas. Avant et après utilisation, faire en sorte que des vêtements ou autres matériels inflammables n'entrent pas en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces internes du four tant que ceux-ci n'ont pas eu le temps nécessaire pour refroidir. Les parties extérieures du four, telles que la porte en verre, les orifices et le panneau de commande, peuvent être chaudes.

Ne pas obstruer les orifices d'évacuation.

Ne pas utiliser de papier aluminium pour garnir la sole du four.

Ne pas poser de batteries de cuisine ou de plaques à pâtisserie à même la sole du four.

Ne pas faire glisser de batteries de cuisine sur la sole du four. Ceci risque de rayer ou d'endommager la surface en émail.

Ne pas laisser d' objets métalliques (papier aluminium, plats) ni le thermomètre sonde entrer en contact avec l'élément chauffant.

Ne pas s'asseoir ou rester devant la porte du four.

Ne pas poser d'objets encombrants sur la porte ouverte du four.

Utiliser uniquement le thermomètre sonde fourni avec ce four. Contacter le service clientèle Bertazzoni pour acheter un thermomètre sonde neuf.

Pour éviter tout endommagement, ôter le thermomètre sonde du four lorsqu'il n'est pas utilisé.

Ne pas réchauffer de boîtes de conserve fermées dans le four, car la pression risque de remonter et de les faire exploser.

Ne jamais ajouter d'eau dans les aliments posés sur un plateau ou un plat chauds ou directement sur les aliments dans un four chaud. La vapeur générée peut provoquer des brûlures graves.

Ce four doit être utilisé uniquement pour cuisiner. Ne pas l'utiliser comme séchoir, four de calcination, déshumidificateur, etc. Les fumées ou les vapeurs qui se dégagent des colles, des plastiques ou des liquides et des matériaux inflammables peuvent être dangereuses.

Ne jamais entreposer de liquides et de matériaux inflammables dans le four, au-dessous ou en dessous, ou à proximité des surfaces de cuisson.

Ne pas utiliser l'appareil pour entreposer ou sécher des matériaux inflammables. Il y a danger d'incendie.

Ne pas utiliser le four pour chauffer la pièce.

Pour cuire des pizzas, des tourtes ou des tartes congelées, poser celles-ci sur la grille garnie de papier sulfurisé. Les aliments congelés comme les frites, les bâtonnets de poisson, de poulet, etc., peuvent être mis à cuire sur le plateau de cuisson.

Vérifier systématiquement que les aliments sont suffisamment chauffés. La température requise dépend de plusieurs facteurs, comme la température initiale, la quantité, le type et la consistance de la nourriture, sans oublier la recette. Les germes présents dans la nourriture ne sont tués qu'à une température suffisamment élevée (> 158 °F/70 °C) et après un temps de cuisson suffisamment long (10 minutes ou plus). Sélectionner un temps de cuisson plus long en cas de doute sur le réchauffement des aliments. Pour assurer une distribution homogène de la chaleur, tourner les aliments avant de les servir.

Il est conseillé de recouvrir tous les aliments cuits laissés dans le four pour qu'ils restent chauds. Ceci empêchera l'humidité de condenser à l'intérieur du four.

Prendre garde lors de la cuisson d'aliments nappés de boissons alcoolisées comme le rhum, le whiskey, le vin, etc. L'alcool s'évapore en présence de températures élevées mais peut, dans de rares cas, s'enflammer sur les éléments chauffants chauds.

Divers

Ne pas nettoyer le four avec un nettoyeur à vapeur. De la vapeur pourrait s'engouffrer dans les composants électriques et provoquer un court-circuit.

Ne pas laisser le four sans surveillance lors de la cuisson avec des huiles ou des graisses qui constituent un risque d'incendie en cas de surchauffe.

Ne pas éteindre les feux de friture avec de l'eau ! Étouffer le feu avec un extincteur à poudre ou à mousse convenablement réglé.

Prendre garde aux vêtements amples ou pendants qui présentent un risque d'incendie lors de l'utilisation du plan de cuisson.

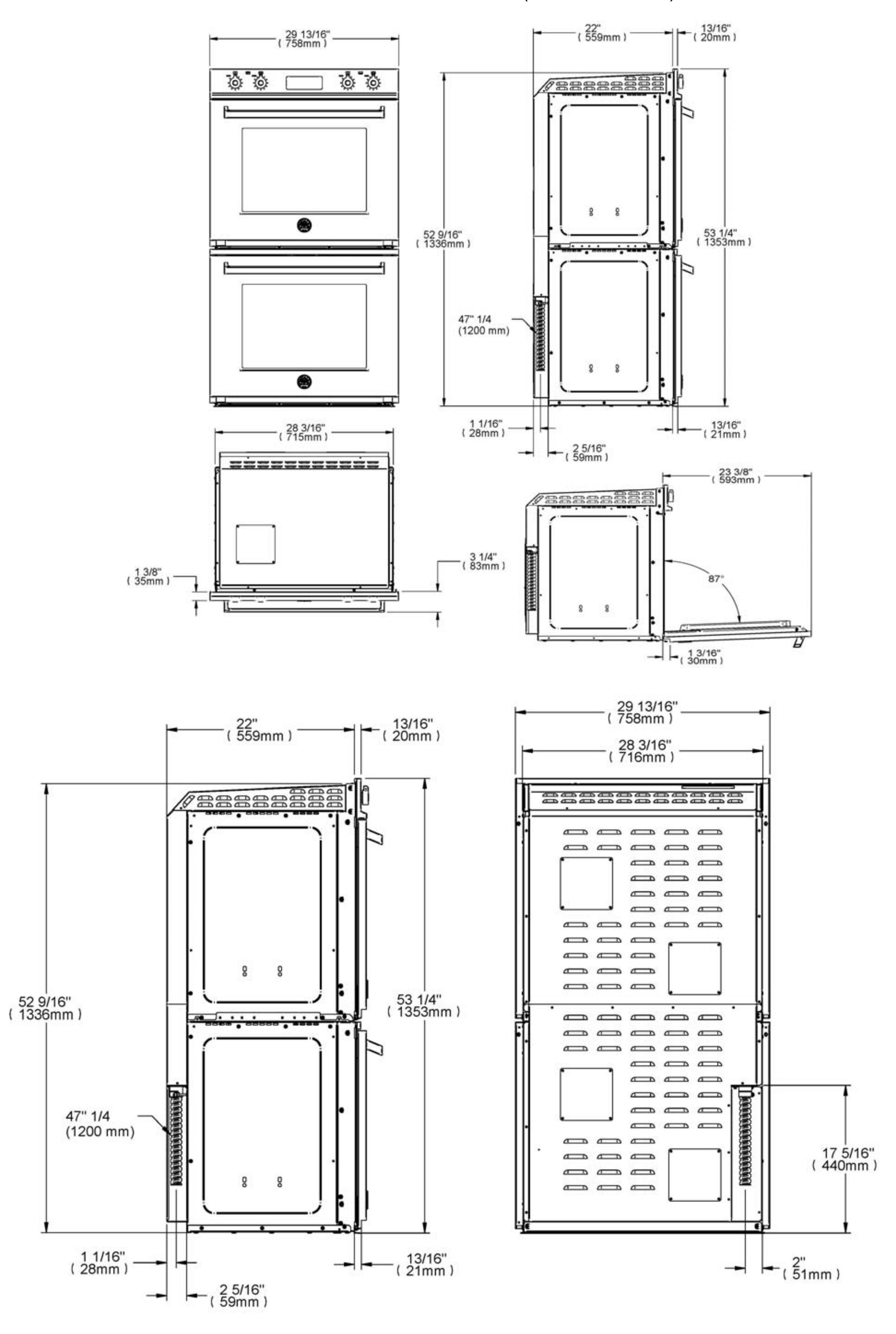
Contrôler que les cordons d'alimentation des petits électroménagers n'entrent pas en contact avec la porte du four ou ne se prennent pas dedans.

Utiliser uniquement des poignées en tissu isolant sèches. L'utilisation de poignées humides ou mouillées sur les surfaces chaudes peut provoquer des brûlures de vapeur. Ne pas mettre les poignées en contact avec des huiles. Ne pas utiliser de serviettes ou autres linges à la place des poignées.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR POUVOIR LES CONSULTER DE TEMPS EN TEMPS.

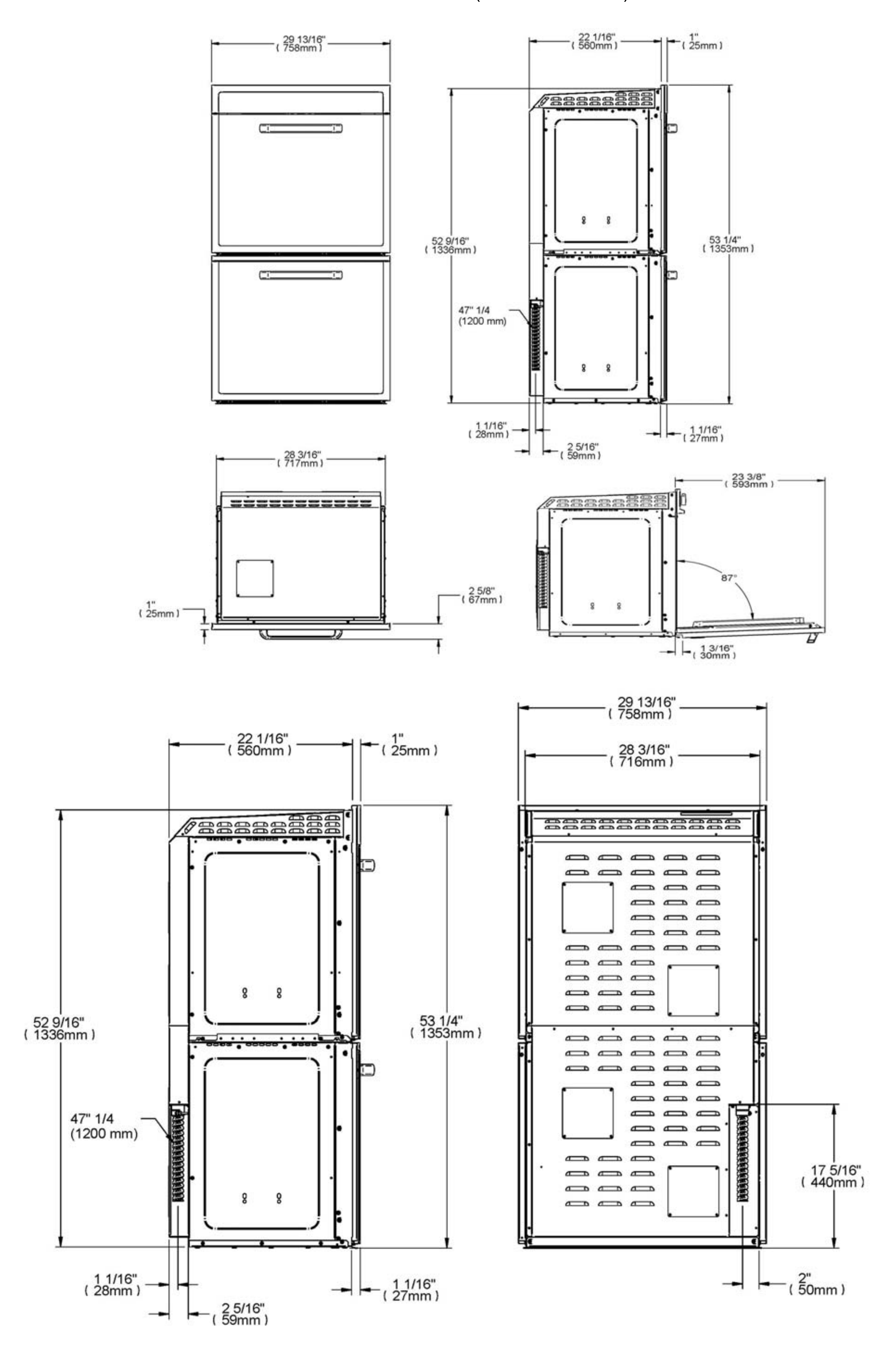
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DU PRODUIT

FOURS SÉRIE PROFESSIONNELLE (MODÈLES PRO)



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DU PRODUIT

FOURS SÉRIE DESIGN (MODÈLES CON)



Caractéristiques électriques

120/240 V - 5500 W (24 A max) ou 120/208 V – 4400 W (21 A max).

cavité supérieure

Éléments chauffants supérieurs	3400 W
Éléments chauffants inférieurs	2100 W
Éléments chauffants à convection	2 x 1650 W

cavité inférieure

Éléments chauffants supérieurs	3400 W
Éléments chauffants inférieurs	2100 W
Éléments chauffants à convection	2 x 1650 W

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

INSTALLATEUR : MERCI DE LAISSER CES INSTRUCTIONS AU PROPRIÉTAIRE.

Branchement électrique

MISE EN GARDE : avant d'installer le four, débrancher l'alimentation ; pour ce faire, ôter le fusible, couper l'alimentation secteur ou déclencher manuellement le disjoncteur.

L'installation et les réparations doivent être uniquement confiées à un technicien qualifié, conformément à l'ensemble des règlements et des normes en vigueur. Les réparations et la maintenance effectuées par des personnes non qualifiées peuvent être dangereuses et provoquer la déchéance de la garantie. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de lésions corporelles, d'endommagement du produit ou des biens dus à des opérations effectuées par des personnes non qualifiées.

Avant de raccorder l'appareil à l'alimentation, s'assurer que la tension et la fréquence inscrites sur la plaquette signalétique coïncident avec l'alimentation électrique domestique. Les valeurs doivent correspondre pour éviter d'endommager l'appareil. Consulter un électricien en cas de doute.

Ne pas mettre l'appareil en marche tant qu'il n'a pas été installé dans un meuble.

Alimentation

Le four est équipé d'un câble en métal souple de 4 pieds (1,2 m) de long avec 4 fils prêts à être raccordés à un bloc d'alimentation dédié muni de 3 broches et de 4 fils :

120/240 Vca : 11000 watt ou 48 A max.

ou

120/208 Vca : 4400 watt ou 21 A max.

Fil noir: brancher sur L1 (sous tension)

Fil rouge: brancher sur L2 (sous tension)

Fil blanc: brancher sur N (neutre)

Fil vert: brancher sur GND (masse)

Utiliser une ligne dédiée et une boîte à bornes pour raccorder le four à un circuit 50 A.

RESPECTER L'ENVIRONNEMENT

Élimination des matériaux d'emballage

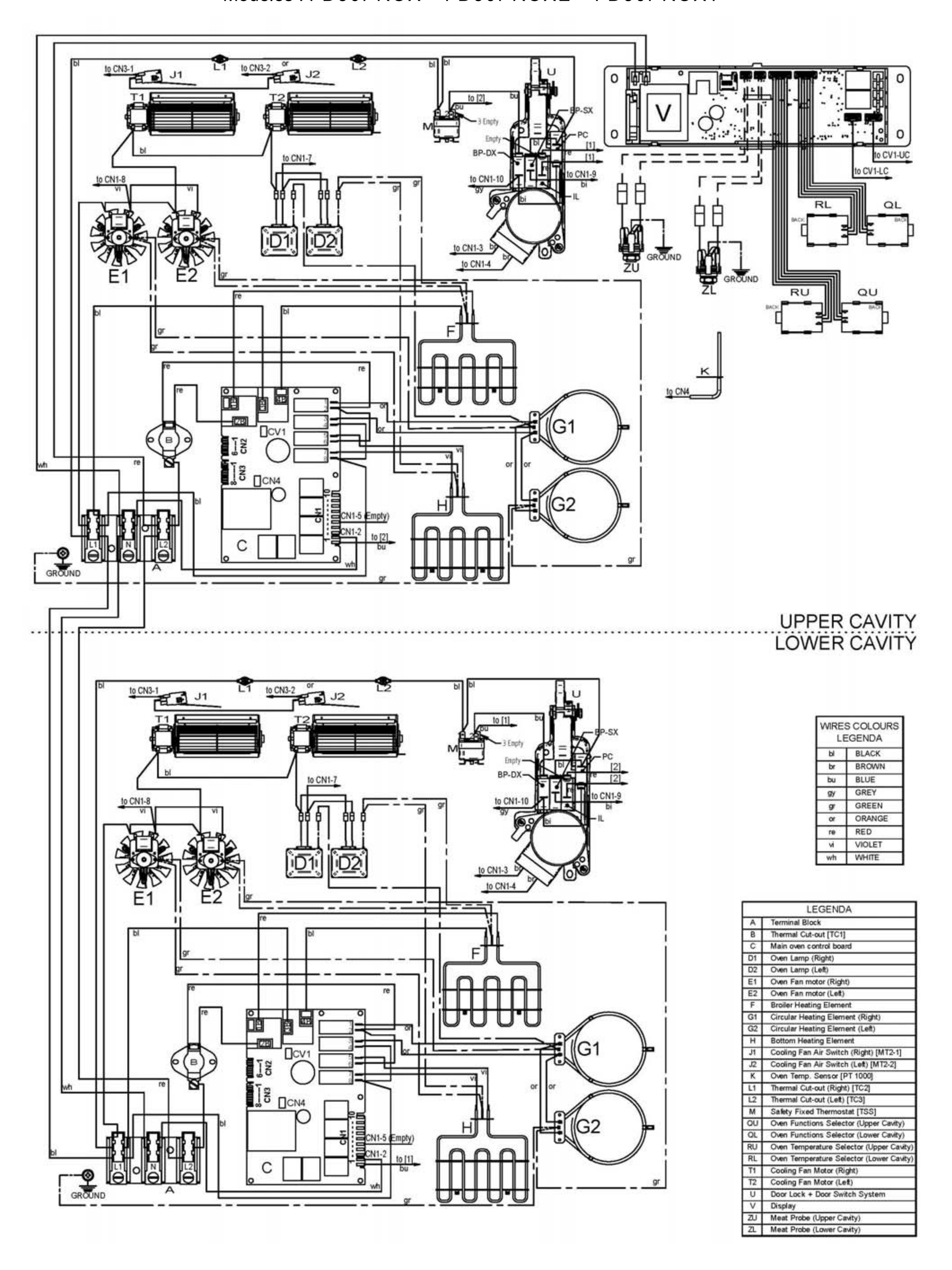
La boîte en carton et les matériaux d'emballage protègent l'appareil durant le transport. Veiller à ce que les emballages en plastique, les sacs, etc., soient éliminés en toute sécurité et gardés hors de portée des enfants. Danger d'étouffement !

Élimination d'un appareil usagé

Les appareils usagés contiennent parfois des matériaux qui peuvent être recyclés. Contacter le centre de recyclage le plus proche qui décidera si ces matériaux sont recyclables. S'assurer que l'appareil entreposé avant sa mise au rebut ne présente aucun danger pour les enfants. Avant d'éliminer un appareil usagé, veiller à le débrancher de la prise de courant et à couper le cordon d'alimentation. Démonter les portes pour prévenir tout risque d'emprisonnement.

SCHÉMA DE CÂBLAGE

Modèles : FD30PROX - FD30PROXE - FD30PROXT

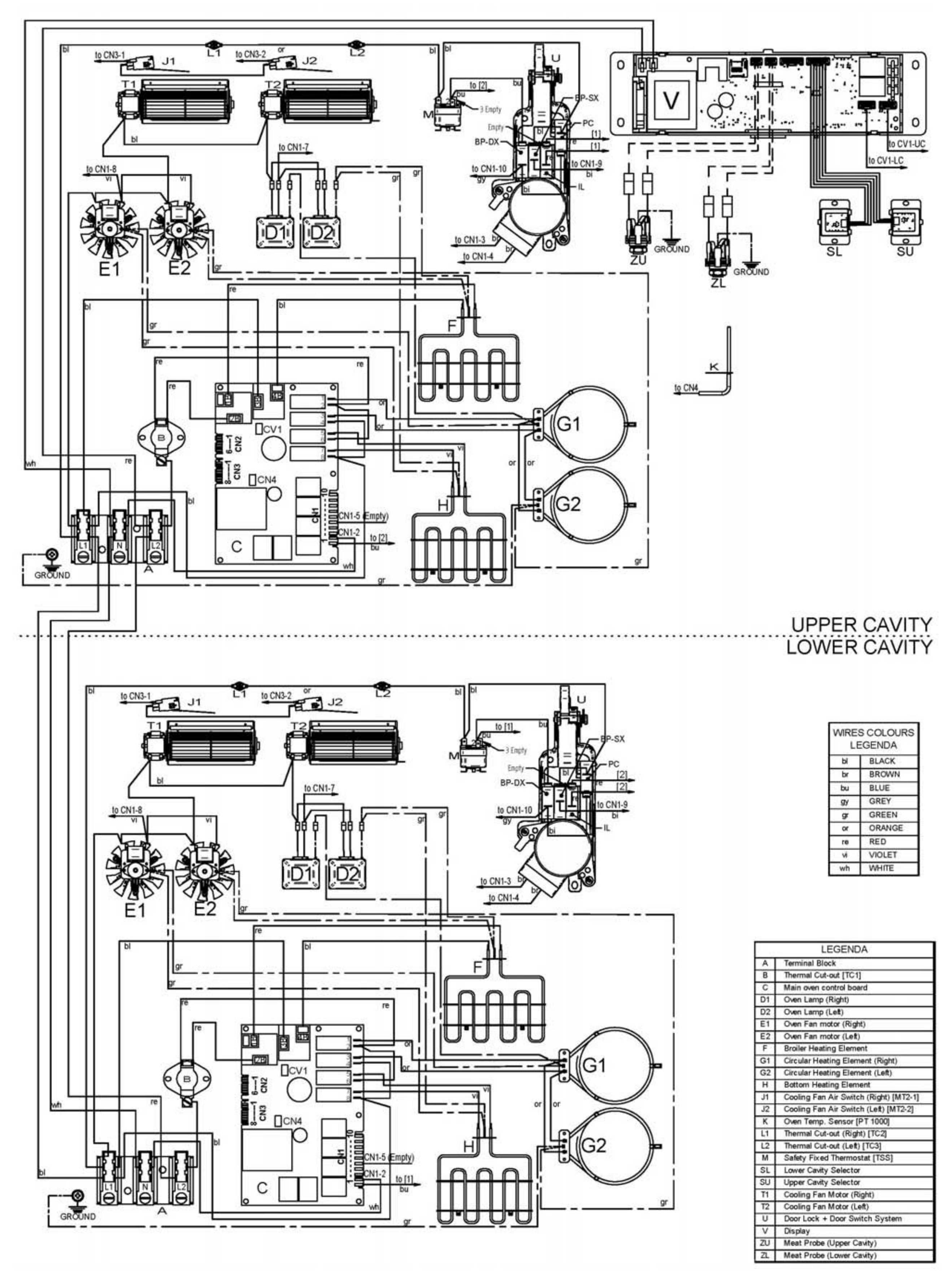


WIRES COLOURS LEGENDA	
bl	BLACK
br	BROWN
bu	BLUE
gy	GREY
gr	GREEN
or	ORANGE
re	RED
vi	VIOLET
wh	WHITE

LEGENDA	
A	Terminal Block
B	Thermal Cut-out [TC1]
C	Main oven control board
D1	Oven Lamp (Right)
D2	Oven Lamp (Left)
E1	Oven Fan motor (Right)
E2	Oven Fan motor (Left)
F	Broiler Heating Element
G1	Circular Heating Element (Right)
G2	Circular Heating Element (Left)
H	Bottom Heating Element
J1	Cooling Fan Air Switch (Right) [MT2-1]
J2	Cooling Fan Air Switch (Left) [MT2-2]
K	Oven Temp. Sensor [PT 1000]
L1	Thermal Cut-out (Right) [TC2]
L2	Thermal Cut-out (Left) [TC3]
M	Safety Fixed Thermostat [TSS]
OU	Oven Functions Selector (Upper Cavity)
QL	Oven Functions Selector (Lower Cavity)
RU	Oven Temperature Selector (Upper Cavity)
RL	Oven Temperature Selector (Lower Cavity)
T1	Cooling Fan Motor (Right)
T2	Cooling Fan Motor (Left)
U	Door Lock + Door Switch System
V	Display
ZU	Meat Probe (Upper Cavity)
ZL	Meat Probe (Lower Cavity)

SCHÉMA DE CÂBLAGE

Modèles : FD30CONXE - FD30CONXT



WIRES COLOURS LEGENDA	
bl	BLACK
br	BROWN
bu	BLUE
gy	GREY
gr	GREEN
or	ORANGE
re	RED
vi	VIOLET
wh	WHITE

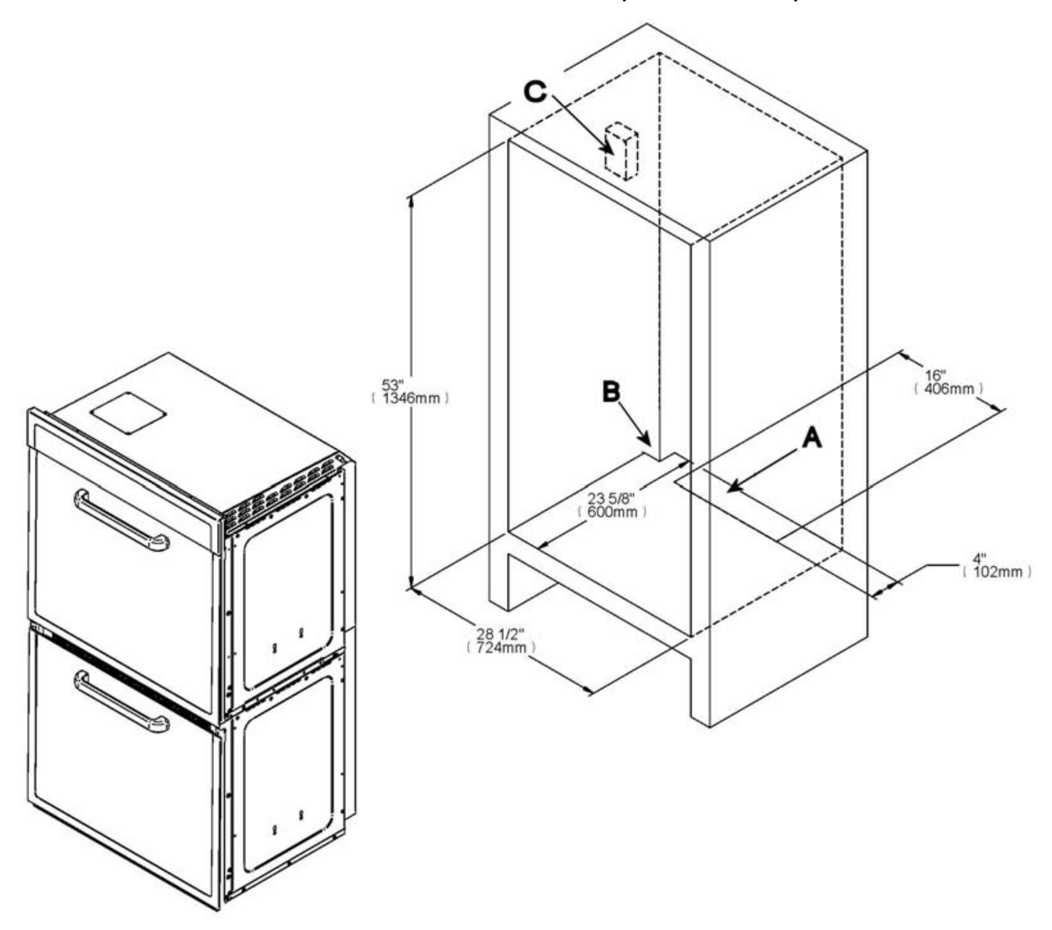
LEGENDA	
A	Terminal Block
B	Thermal Cut-out [TC1]
C	Main oven control board
D1	Oven Lamp (Right)
D2	Oven Lamp (Left)
E1	Oven Fan motor (Right)
E2	Oven Fan motor (Left)
F	Broiler Heating Element
G1	Circular Heating Element (Right)
G2	Circular Heating Element (Left)
H	Bottom Heating Element
J1	Cooling Fan Air Switch (Right) [MT2-1]
J2	Cooling Fan Air Switch (Left) [MT2-2]
K	Oven Temp. Sensor [PT 1000]
L1	Thermal Cut-out (Right) [TC2]
L2	Thermal Cut-out (Left) [TC3]
M	Safety Fixed Thermostat [TSS]
SL	Lower Cavity Selector
SU	Upper Cavity Selector
T1	Cooling Fan Motor (Right)
T2	Cooling Fan Motor (Left)
U	Door Lock + Door Switch System
V	Display
ZU	Meat Probe (Upper Cavity)
ZL	Meat Probe (Lower Cavity)

DIMENSIONS DE DÉCOUPAGE

IMPORTANT Les meubles de cuisine doivent être fabriqués dans des matériaux capables de résister à des températures d'au moins 117 °F (65 °C) au-dessus de la température ambiante afin d'éviter tout endommagement possible aux meubles durant l'utilisation.

Le four doit être installé dans un meuble et soutenu par en dessous.

L'orifice du four situé en bas de la porte ne doit pas être obstrué.

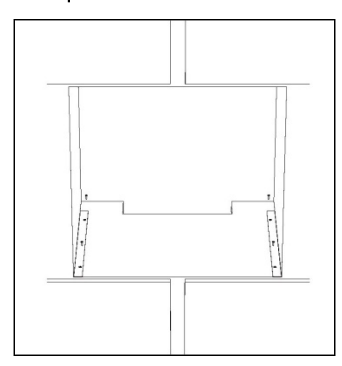


A Dimensions de découpage pour l'orifice 16” x 4” (406 mm x 102 mm) dans l'embase du meuble
B Dimensions de découpage pour le cordon d'alimentation 1" x 1” min. (2,54 x 2,54 cm)
C Boîte de jonction

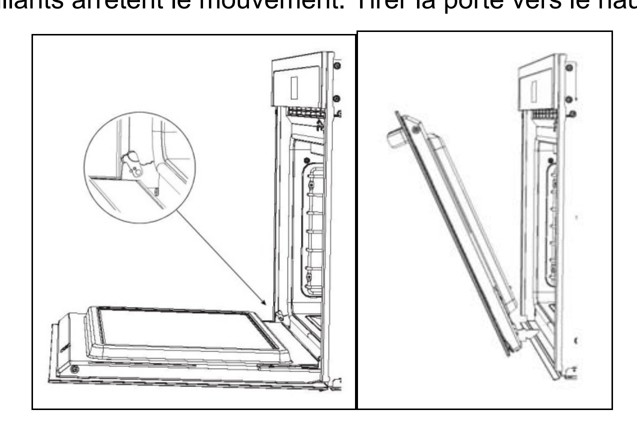
Important pour une installation à niveau, les portes environnantes des meubles de la cuisine, devraient avoir le même épaisseur du panneau commandes du four (13/16’’ pour modèles PRO et 1’’ pour modèles CON)

INSTALLATION DU FOUR

ÉTAPE 1 Fixer les plaques de protection fournies sur le plancher du meuble.



ÉTAPE 2 Préparer la porte en vue de son retrait. Tourner les fermoirs à serrure sur chacune des charnières de porte. Refermer lentement la porte jusqu'à ce que les fermoirs saillants arrêtent le mouvement. Tirer la porte vers le haut et l'extraire.

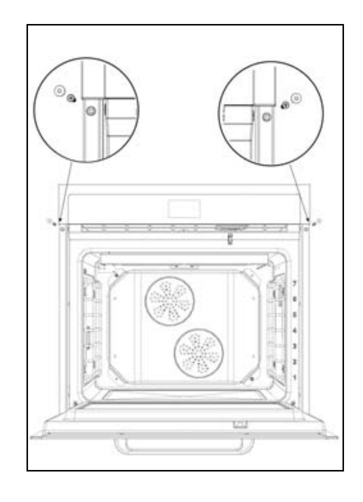


ÉTAPE 3 Raccorder le four à l'alimentation électrique.

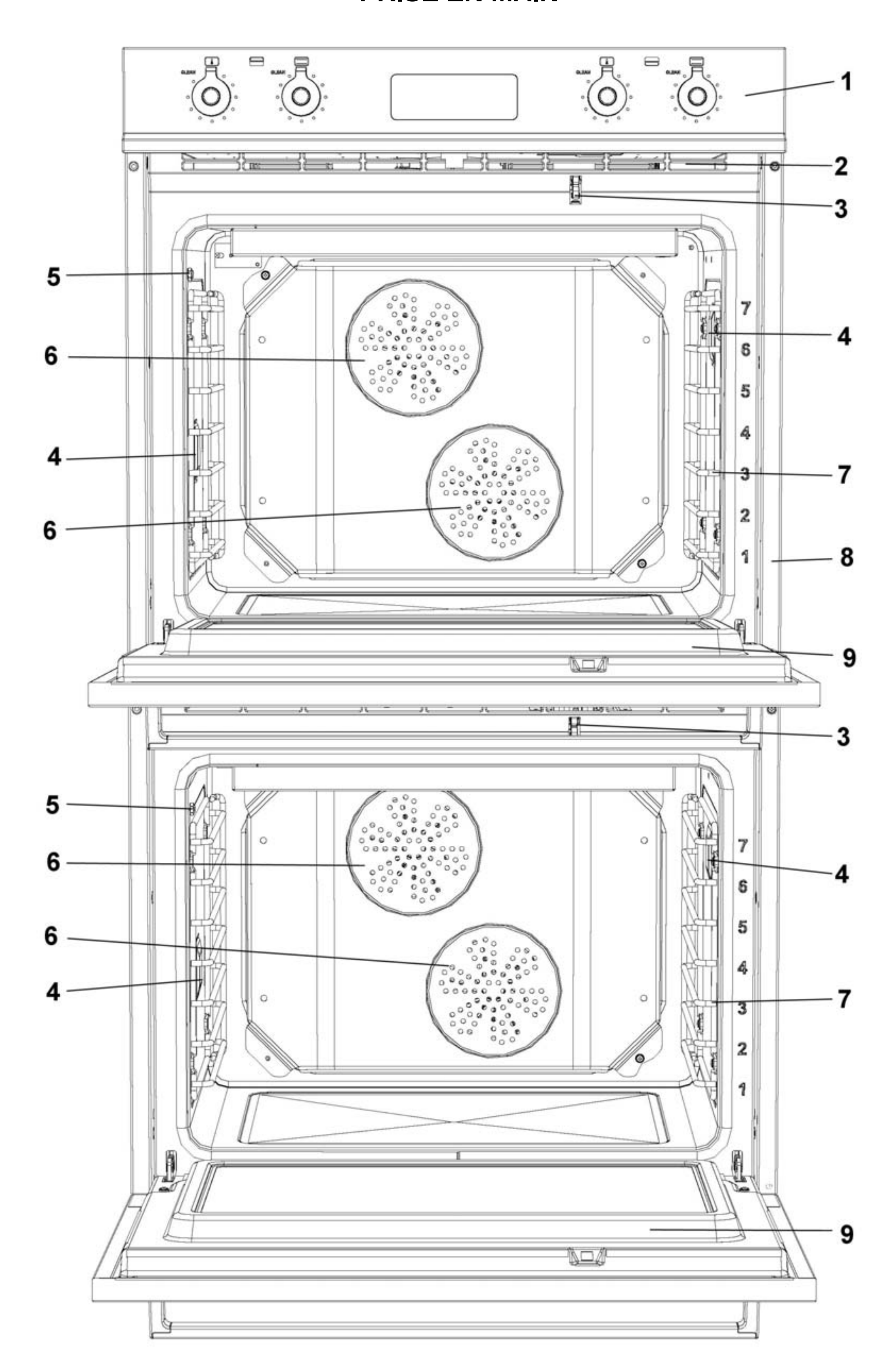
ÉTAPE 4 Glisser le four dans le meuble et aligner.

ÉTAPE 5 Remonter la porte du four.

ÉTAPE 7 Ouvrir la porte du four et fixer les deux trous des vis de montage dans l'encadrement du four. Marquer des trous d'implantation de 1/4" (6 mm) et percer. Assujettir le four au meuble en faisant passer les vis dans le meuble à travers l'encadrement. Recouvrir les têtes de vis avec les chapeaux de fermeture fournis pour les dissimuler.



PRISE EN MAIN



1 Panneau de commande (MANETTES présentes uniquement sur les modèles PRO)
2 Ventilateur d'aspiration
3 Verrou de porte pour le cycle autonettoyant
4 Lampes
5 Thermomètre sonde (modèles XT uniquement)
6 Ventilateurs à convection
7 Sept niveaux de supports d'enfournement
8 Plaquette signalétique
9 Porte du four

VENTILATEURS Deux ventilateurs sont dissimulés dans la section supérieure du four. Ils se déclenchent dès que la température interne atteint 390 °F (200 °C) et restent en marche jusqu'à ce que la température retombe à 230 °F (160 °C). Par conséquent, ils se peut que les ventilateurs soient encore en marche une fois le four éteint. Lorsque la température dépasse 280 °F (140 °C) à l'intérieur du four, les ventilateurs se déclenchent dès que la porte s'ouvre afin d'éviter que l'air chaud qui s'échappe de la cavité entre en contact avec le panneau de commande. Les ventilateurs sont toujours en marche lorsqu'un cycle de nettoyage est sélectionné.

REMARQUE : LES VENTILATEURS DE REFROIDISSEMENT ET LES VENTILATEURS DU SYSTÈME À CONVECTION QUI SE TROUVENT À L'ARRIÈRE DE LA CAVITÉ DU FOUR SONT DEUX ÉLÉMENTS DISTINCTS.

LAMPES DU FOUR Les lampes du four s'allument dès que la porte du four s'ouvre et lorsque le four est en marche. En mode ÉCO, les lampes du four ne s'allument pas lorsqu'il est en marche pour réaliser des économies d'énergie. Avec les fonctions suivantes activées, les lampes du four restent éteintes :

- Mode Sabbat
- Cycle de nettoyage
- Étanchéi sation
- Dé congélation

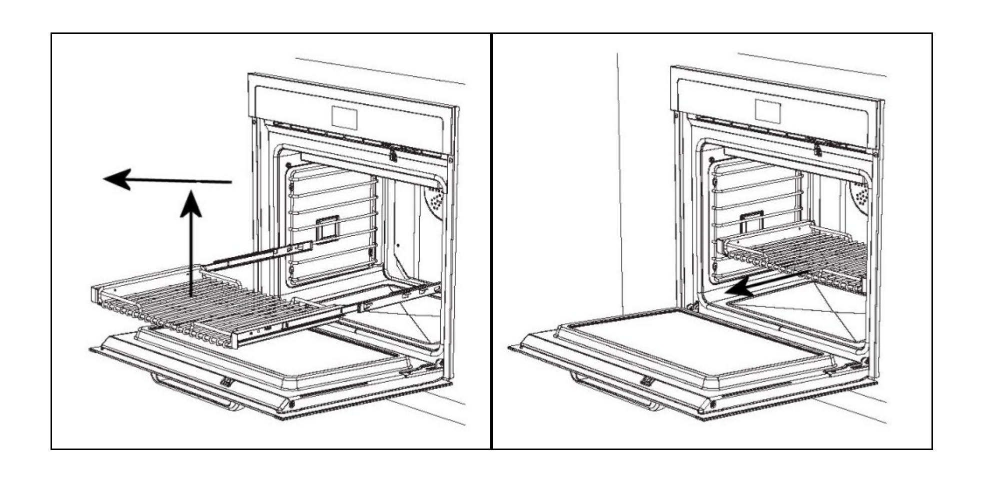
Pour allumer les lampes du four, il suffit d'effleurer 💡 sur l'afficheur.

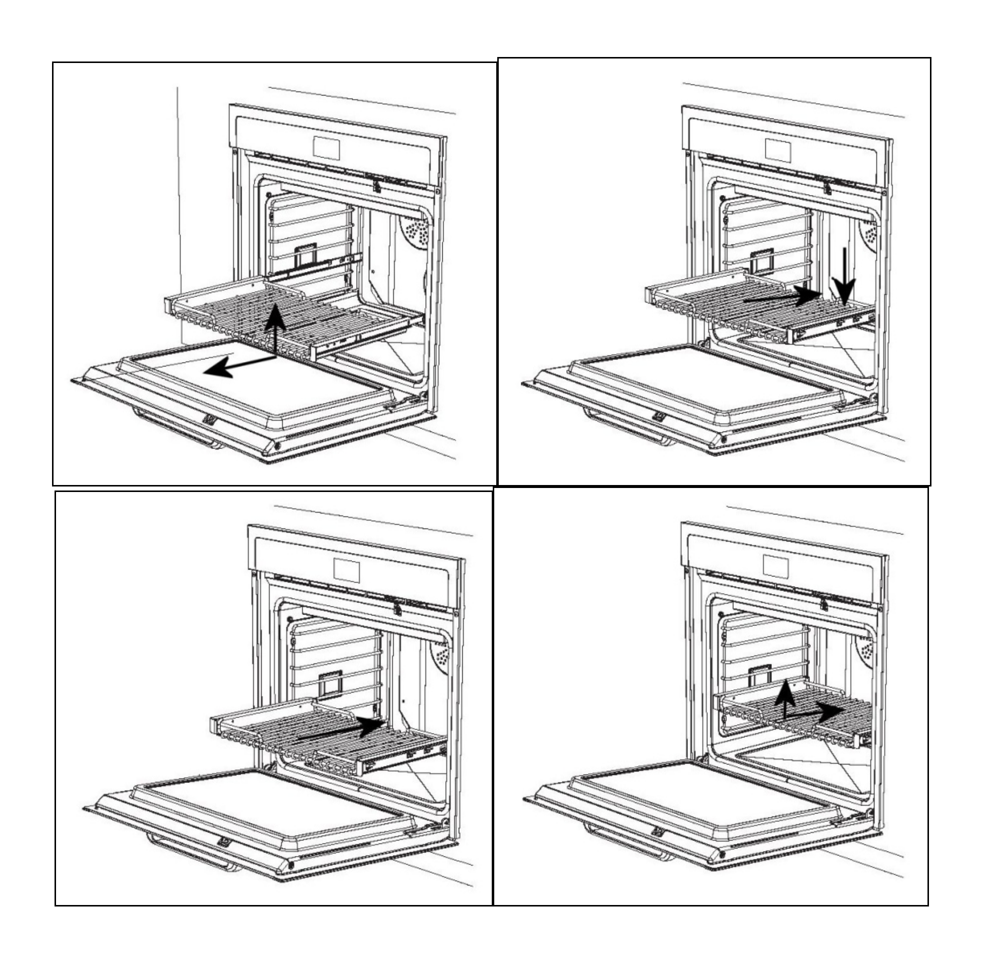
GRILLES EN ACIER Coulisser les grilles dans les glissières de chaque côté du four. Les grilles sont munies d'encoches de sécurité qui les empêchent leur retrait total lorsque le four est en marche.
Toujours vérifier que les encoches de sécurité sont à l'arrière lors de l'insertion de la grille. Soulever les grilles vers le haut et tirer pour les extraire.

GRILLES TÉLESCOPIQUES Le four est également équipé de grilles télescopiques à extension totale qui se prolongent sur les glissières montées sur roulements à billes. Les grilles télescopiques doivent être solidement ancrées aux glissières latérales. Possibilité d'acheter des grilles supplémentaires en tant qu'accessoire (code d'article 901267).

Pour modifier la position de la grille :

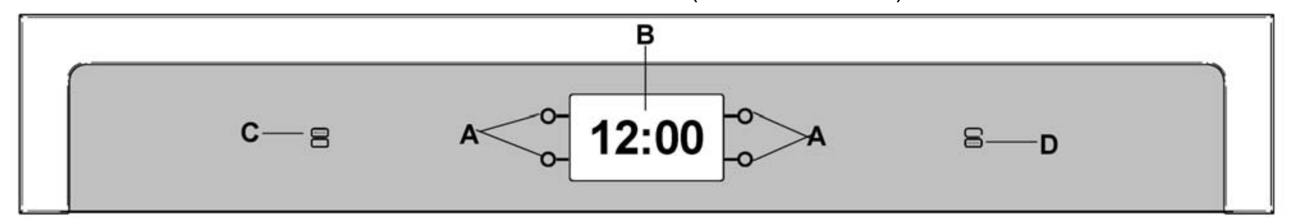
- extraire la grille du four
- dégager la grille des glissières en la soulevant
- extraire la grille de la cavité du four
- refermer la grille
- installer la grille complètement fermée dans une autre position



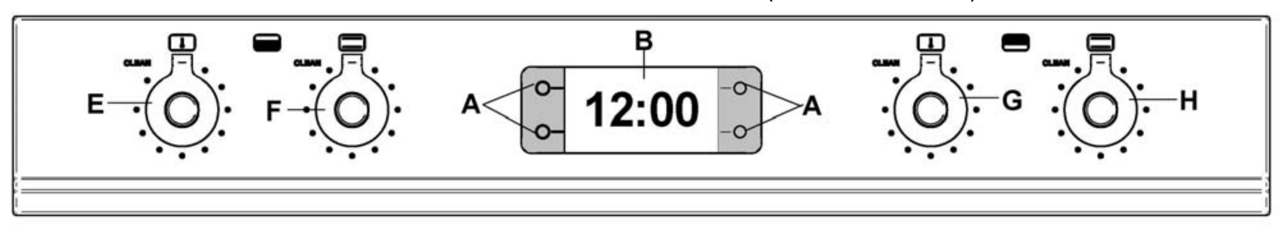


UTILISER L'AFFICHEUR ACL

FOURS SÉRIE DESIGN (MODÈLES CON)



FOURS SÉRIE PROFESSIONNELLE (MODÈLES PRO)



A Zones de commande tactiles
B Afficheur ACL
C commande cavité supérieure
D commande cavité inférieure
E Manette de température cavité inférieure
F Manette des modes de cuisson cavité inférieur
G Manette de température cavité supérieure
H Manette des modes de cuisson cavité supérieur



START (DÉMARRAGE) Attendre 1 minute après le branchement à l'alimentation pour que l'afficheur ACL puisse fonctionner.

Pour activer l'afficheur :

FOURS SÉRIE DESIGN (MODÈLES CON)
Effleurer n'importe quelle partie des zones de commande tactiles pendant 2 secondes (A). Les icônes suivantes apparaissent :



FOURS SÉRIE PROFESSIONNELLE (MODÈLES PRO)
Tourner la manette des modes de cuisson (côté droit). Les icônes suivantes apparaissent :



Une fois habilité, chaque menu affichera les icônes nécessaires à la navigation et la programmation à côté des zones de commande tactiles.

Au bout d'une minute d'inactivité, l'afficheur passe en mode veille pour réduire la consommation d'électricité et les zones de commande tactiles s'éteignent. Effleurer n'importe quelle partie de la zone de commande pendant 2 secondes pour réactiver l'afficheur.

LÉGENDE DES ICÔNES

Minuteur

Lampe

Menu des réglages

Démarrage :

Faire défiler à gauche/droite et en haut/en bas

Valider la sélection

Effacer la sélection ou quitter le menu

OFF Arrêter la cuisson

Régler le temps de cuisson, le retard du temps de début/fin de cuisson, le thermomètre sonde

Modifier le mode de cuisson

Modifier la température de cuisson

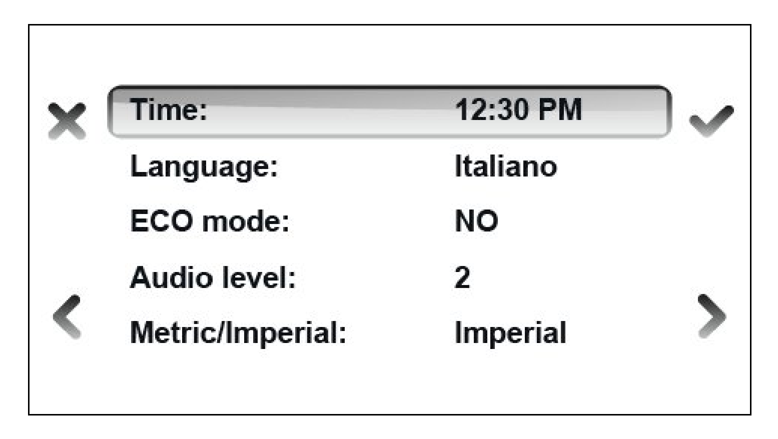
SETTINGS (RÉGLAGES)

Habiliter le menu SETTINGS (RÉGLAGES) avec

Sélectionner le champ avec < > et valider

Configurer les valeurs souhaitées avec < > et valider

Quitter le menu



Remarques

Eco mode (Mode ÉCO): ce réglage réduit la consommation d'énergie en :

- éteignant le four avant la fin du programme de cuisson et en utilisant la chaleur résiduelle pour compléter la cuisson
- éteignant la lampe du four pendant la cuisson
- éteignant l'afficheur en mode veille.

Audio Level (Niveau audio) Niveau 1 à 3. Le niveau 1 est sur NO AUDIO

Métrique /Impérial **Métrique** : Celsius/Kg/horloge affichage 24 h
Impérial: Farenheit/Livres/horloge affichage 12 heures

SHOW ROOM mode (Mode SHOWROOM): cette option est réservée aux démonstrations dans le showroom. En mode showroom, les éléments chauffants sont désactivés. Ne jamais l'utiliser à la maison.

TIMER (MINUTEUR)

Régler le MINUTEUR avec

Configurer l'heure souhaitée (10 heures max.) avec < > et valider

Quitter le menu

Remarque

Le minuteur peut être utilisé indépendamment de la cuisson.

L'afficheur montrera le décompte. Une sonn erie retentira à la fin du décompte. Pour arrêter la sonnerie à la fin du décompte, effleurer n'importe quelle partie des zone s de commande tactile s. Pour mo difier le minuteur, entrer à nouveau dans ce menu.

LIGHT (LAMPE)

Effleurer cette icône pour allumer et éteindre la lampe du four.

Remarque : cette fonction n'est pas disponible sur les fours de la série PRO.

AVANT D'UTILISER LE FOUR

Avant d'utiliser le four pour préparer les aliments :

- Ôter la pellicule de protection sur la porte du four et le panneau de commande
- Ôter tous les accessoires du four
- Retirer tous les autocollants du plateau de cuisson, du plateau de rôtissage ou de la cavité intérieure du four
- Retirer tous les matériaux d'emballage et toutes les entretoises de l'intérieur de la cavité du four
- S'assurer que la pièce est convenablement ventilée
- Faire marcher le four pendant 2 heures à 500 °F / 260 °C en mode turbo.
- Dans le four double, les deux cavités sont identiques et peuvent fonctionner en même temps, à l'exception de la fonction de nettoyage pyrolytique.
- L'afficheur montre l'état de l'une des deux cavités à la fois.
- La cavité reproduite sur l'afficheur est indiquée par le symbole ou situé dans l'angle supérieur droit.
- Dans la plupart des différents menus opérationnels, la cavité illustrée est représentée sur l'afficheur par le symbole ou .
- Pour faire basculer l'afficheur d'une cavité à l'autre :

Modèles PRO :

A- en mode veille : utiliser le bouton de contrôle des fonctions.

B- durant le fonctionnement : effleurer la zone indiquée par le symbole ou sur le côté gauche de l'afficheur.

Modèles CON :

Effleurer systématiquement les zones dédiées indiquées par le symbole ou sur le panneau de commande.
Une sonnerie confirme le changement d'afficheur.

La zone tactile reste allumée 3 secondes après avoir été effleurée.

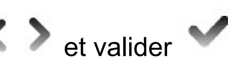
- Le four devrait en principe fonctionner, même si son état ne s'affiche pas. Si quelque chose se produit dans une cavité alors que l'état du four n'est pas affiché (par ex. : fonction fin de cuisson ou invitation à introduire un thermomètre), l'afficheur de l'interface basculera automatiquement sur l'état du four associé.
- Il est toujours possible de passer d'un état à l'autre en utilisant les différentes touches correspondantes.
- La modification des paramètres du four, qui n'est possible que lorsque les deux cavités sont éteintes, se répercute sur les deux cavités en même temps.
- En présence d'une anomalie dans l'une des cavités et en fonction du type d'anomalie, l'autre cavité pourra continuer à fonctionner. Des messages d'avertissement spécifiques s'afficheront.

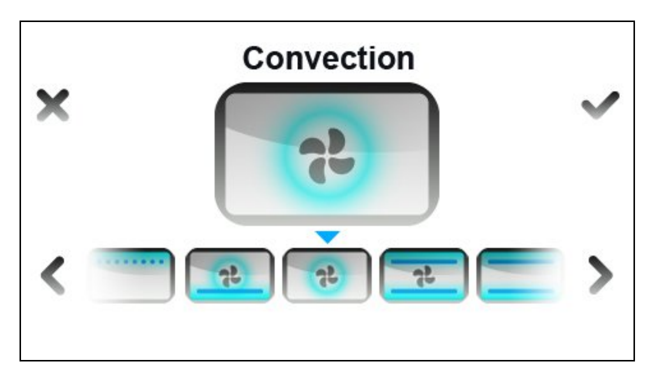
Cette procédure avant utilisation sert à brûler tous les résidus internes avant la préparation des aliments.

FONCTIONNEMENT DE BASE - MODÈLES SÉRIE DESIGN

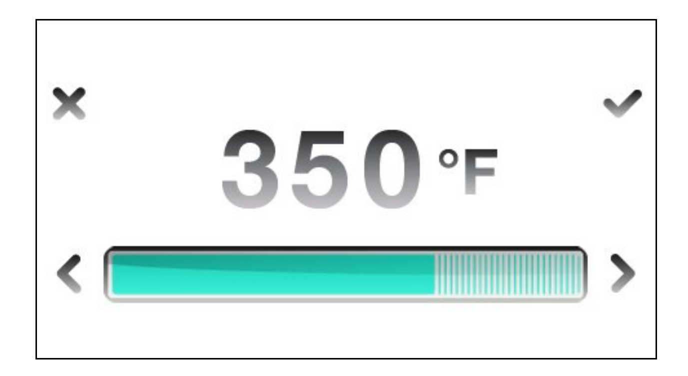
START (DÉMARRAGE) Mettre le four en marche en effleurant n'importe quelle partie de la zone de commande pendant 2 secondes.

Lancer la programmation avec

Sélectionner COOKING MODES (MODES DE CUISSON) 

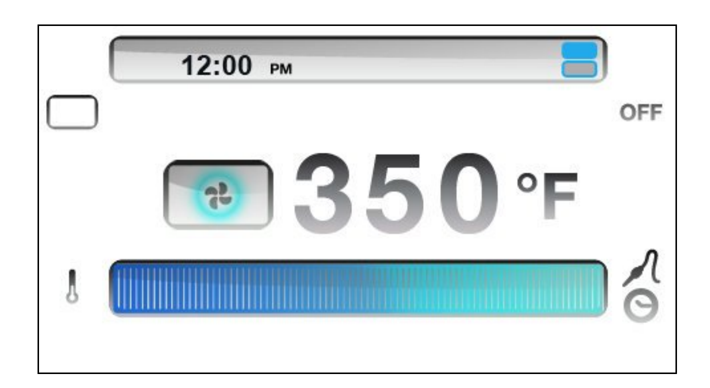


Sélectionner la TEMPÉRATURE DE CUISSON désirée 



Le four se mettra en mode PRÉ-CHAUFFAGE pendant quelques secondes en montrant la progression sur l'afficheur. La fin du pré-chauffage est confirmée par une sonnerie. Placer les aliments dans le four une fois la température désirée atteinte.

Remarque La barre de préchauffage n'apparaît pas avec les modes suivants : cuisson au gril, cuisson au gril à convection, séchage, décongélation, réchauffage et étanchéisation.



MODIFY/STOP (MODIFIER/ARRÊTER) Modifier le MODE DE CUISSON durant la cuisson avec

Modifier la TEMPÉRATURE DE CUISSON durant la cuisson avec

ARRÊTER la cuisson avec OFF et valider

FONCTIONNEMENT DE BASE - MODÈLES SÉRIE PROFESSIONNELLE

START (DÉMARRAGE) Mettre le four en marche en tournant la manette du MODE DE CUISSON (droite)

Sélectionner MODE DE CUISSON en tournant la manette droite

Sélectionner TEMPÉRATURE DE CUISSON en tournant la manette gauche de température

Le four se mettra en mode PRÉ-CHAUFFAGE pendant quelques secondes en montrant la progression sur l'afficheur. La fin du pré-chauffage est confirmée par une sonnerie. Placer les aliments dans le four une fois la température désirée atteinte.

Remarque La barre de préchauffage n'apparaît pas avec les modes suivants : cuisson au gril, cuisson au gril à convection, séchage, décongélation, réchauffage et étanchéisation.

Pour réduire le temps de préchauffage, celui-ci a toujours lieu en mode turbo

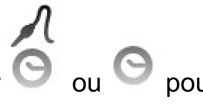
Chaque mode de cuisson a une température optimale par défaut qui s'affiche dès que le mode de cuisson est sélectionné

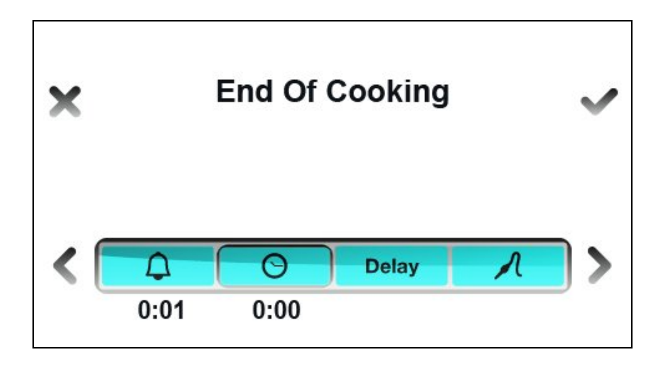
MODIFY/STOP (MODIFIER/ARRÊTER) Modifier le MODE DE CUISSON durant la cuisson en tournant la manette du mode de cuisson

Modifier la TEMPÉRATURE DE CUISSON durant la cuisson en tournant la manette de température

Arrêter la cuisson en amenant la touche de fonction en position OFF (arrêt)

MENU DE GESTION DU TEMPS - MINUTEUR, RETARD/FIN DE CUISSON, THERMOMÈTRE SONDE

START (DÉMARRAGE) Après avoir programmé le four en mode cuisson, effleurer  ou pour accéder au menu de gestion du temps.



SET TIMER (RÉGLER LE MINUTEUR) Cette fonction est un simple compte-minutes : le minuteur peut être utilisé indépendamment de la cuisson et n'éteint pas le four à la fin du temps réglé. Pour que le four s'éteigne automatiquement, sélectionner END OF COOKING (FIN DE CUISSON) (voir ci-dessous).

Activer le MINUTEUR

Configurer la durée souhaitée (10 heures max.) et valider

Quitter le menu

L'afficheur montrera le décompte. La fin du décompte est confirmée par une sonnerie à répétition. Effleurer n'importe quelle partie de la zone de commande tactile pour arrêter la sonnerie.

Important ! LA CUISSON NE S'ARRÊTE PAS À LA FIN DU DÉCOMPTE. ÉTEINDRE LE FOUR MANUELLEMENT ET RETIRER LES ALIMENTS DU FOUR POUR ÉVITER QU'ILS NE SOIENT TROP CUITS.

END OF COOKING (FIN DE CUISSON) Le four s'éteint automatiquement lorsque le temps de cuisson configuré s'est écoulé.

Activer END OF COOKING (FIN DE CUISSON) 

Configurer la durée souhaitée (10 heures max.) et valider 

Quitter le menu

L'afficheur montre le décompte. Le four s'éteint à la fin du décompte et l'afficheur montre END OF COOKING - BUON APPETITO (FIN DE CUISSON – BON APPÉTIT) ! La fin du décompte est confirmée par une sonnerie à répétition. Effleurer n'importe quelle partie de la zone de commande tactile pour arrêter la sonnerie.

MODIFY/CANCEL (MODIFIER/ANNULER) Activer le menu fin de cuisson et modifier la valeur de temps.

Amener l'heure à 0:00 pour annuler

Remarque Le temps de cuisson est calculé à partir de la fin du préchauffage. Durant le préchauffage, l'afficheur ne montre pas la fin du temps de cuisson.

L'utilisation d'un thermomètre sonde rend le réglage de la fin du temps de cuisson impossible. Si un thermomètre sonde est inséré, la fin du temps de cuisson sera supprimée.

DELAY START (DÉMARRAGE RETARDÉ) Le four démarrera à une heure voulue.

Activer DELAY START (DÉMARRAGE RETARDÉ)

Régler l'heure voulue avant l'allumage du four  et valider

Quitter le menu 

L'afficheur montrera le décompte. Le four s'allume à la fin du décompte. La fin du décompte est confirmée par une sonnerie à répétition.

Remarque DELAY START (DÉMARRAGE RETARDÉ) et END OF COOKING (FIN DE CUISSON) peuvent être combinés.

FOOD PROBE (THERMOMÈTRE SONDE) Le thermomètre sonde est uniquement disponible sur les modèles XT.

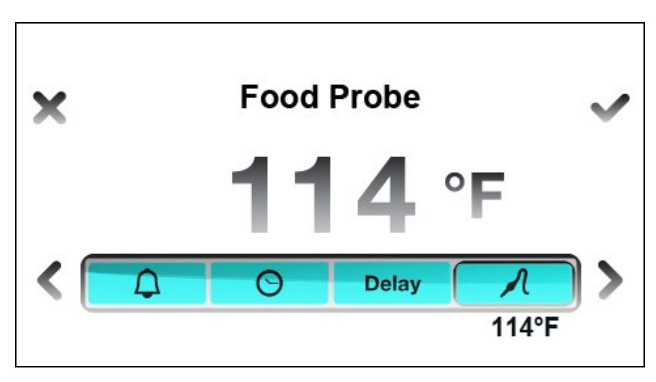
Le thermomètre sonde mesure la température au cœur des aliments durant la cuisson et éteint le four lorsque la température voulue est atteinte. Il ne peut être utilisé qu'avec les modes de cuisson SUIVANTS :

Convection
Cuisson au four
Cuisson au four par convection
Turbo
Cuisson au grill
Cuisson au grill par convection

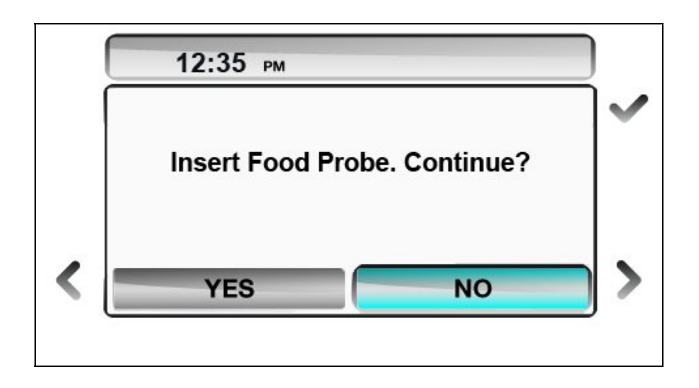
Introduire le thermomètre sonde dans l'aliment à cuire. Pour obtenir les meilleurs résultats, introduire le thermomètre aussi profondément que possible dans l'aliment et s'assurer qu'il n'entre pas en contact avec des os ou des graisses. Un thermomètre mal mis en place peut éteindre le four trop tôt, avant que les aliments aient fini de cuire. Avec la volaille, prendre garde à ce que le thermomètre ne se coince pas dans une cavité.

Ac tiver 

Sélectionner la température voulue pour les aliments avec  et valider



Une fois la séquence de préchauffage terminée, l'afficheur montrera le message INSERT FOOD PROBE (INTRODUIRE LE THERMOMÈTRE SONDE). CONTINUE (CONTINUER) ?



Brancher le connecteur femelle du thermomètre sonde au raccord situé sur le côté supérieur gauche de la cavité du four. Placer les aliments dans le four et valider 

L'afficheur montre la température réglée et la température réellement mesurée par le thermomètre. Le four s'éteint lorsque la température voulue pour les aliments est atteinte. L'afficheur montre END OF COOKING – BUON APPETITO ! (FIN DE CUISSON - BON APPÉTIT !) La fin de la cuisson est confirmée par une sonnerie. Effleurer n'importe quelle partie de la zone de commande tactile pour arrêter la sonnerie.

Remarque La température du thermomètre sonde peut être sélectionnée à tout moment durant la cuisson.

Si le connecteur femelle du thermomètre n'est pas branché au raccord correspondant, un message apparaît sur l'afficheur et invite à confirmer l'introduction du thermomètre. La cuisson s'arrête si le thermomètre n'est pas introduit. Sélectionner NON sur l'écran de confirmation pour poursuivre la cuisson sans thermomètre.

Important NE PAS LAISSER LE THERMOMÈTRE DANS LA CAVITÉ DU FOUR LORSQU'IL N'EST PAS UTILISÉ.

GUIDE DES MODES DE CUISSON

MODE	DÉTAILS	UTILISER POUR/CONSEILS
BAKE (CUISSON AU FOUR)	Eléments de cuisso n au four et au gril l ACTIVÉS Convection DÉSACTIVÉE Température 100 °F - 500 °F Utiliser les 2 niveaux d'enfournement du bas.	Soufflés Meringues Gâteaux des anges Choux à la crème Biscuits Gâteaux Gâteaux au fromage Tartes et tourtes Quiches Pommes de terre en robe des champs
CUISSON AU FOUR PAR CONVECTION	Élément de cu isson a u four ACT IVÉ à pleine puissance Élément de c uisson au gr ill ACT IVÉ à puissance modérée Ventilateur à convection ACTIVÉ Température 100 °F - 500 °F Utiliser plusi eurs niv eaux simultanément. **REMARQUE :** en règle générale, la température des aliments qui ne sont pas prévus pour cuire dans un four à convection doit être diminuée de 20 °F (15 °C)	Biscuits Gâteaux Pains Pâte levée Gâteau au fromage Tartes et tourtes Quiches Pommes de terre en robe des champs Plats mijotés
CONVECTION	Ventilateur à convection et élément d e convection ACTIVÉS Utiliser plusi eurs niv eaux simultanément. Température 100 °F - 500 °F **REMARQUE**: en règle générale, la température des aliments qui ne sont pas prévus pour cuire dans un four à convection doit être diminuée de 20 °F (15 °C)	Cuisson do uce de pâtiss eries, de soufflés et de gâteaux. À des tem pératures s upérieures, également uti lisé pour rôt ir des viandes et de la volaille.
TURBO	Élément de cuisson au four ACTIVÉ à pleine puissance Élément de convection et ventilateur ACTIVÉS à pleine puissance Température 100 °F - 500 °F Utiliser les niveaux d'enfournement 2 et 3	Cuisson uniforme avec forte chaleur en dessous des pizzas, fougaces et pains.
BROIL (CUISSON AU GRILL)	Élément de cuisson au grill ACTIVÉ 4 réglages de puissance FAIBLE (1) à ÉLEVÉ (4) L'élément est chauffé pendant les 3 premières minutes à pleine puissance, puissance qui est ensuite diminuée en fonction du réglage sélectionné.	Aliment doré sur le dessus uniquement. Tourner les aliments pour les faire dorer des deux côtés.
CUISSON AU GRILL PAR CONVECTION	Élément de cuisson au grill ACTIVÉ Ventilateur à convection ACTIVÉ 4 réglages de puissance FAIBLE (1) à ÉLEVÉ (4) L'élément est chauffé pendant les 3 premières minutes à pleine puissance, puissance qui est ensuite diminuée en fonction du réglage sélectionné.	Aliments dorés sur le dessus et par en dessous. Ce mode convient bien pour dorer des aliments trop délicats pour pouvoir être retournés, comme le poisson. REMARQUE : l'un des deux cotés peut être plus doré que l'autre.

DEFROST/DEHYDRATE (DÉCONGÉLATION/SÉCHAGE)	En mo de DEFROST (DÉCONGÉLATION), seul le ventilat eur est activé p our faire circ uler l' air à l'intérieur de la cavité. Tous les éléments chauffants sont éteints. En mo de DEH YDRATE (SÉCHAGE), l e ventilateur est activé et l a cavité est maintenue à une température de 100 °F.	Décongélation des aliments Séchage des aliments, fleurs, légumes.
PROOFING (ÉTANCHÉISATION)	Élément de cuisson au four ACTIVÉ à faible puissance constante Ventilateur activé toutes les 5 minutes pour évacuer l'air stagnant. Utiliser n'importe quel niveau d'enfournement.	Pour obtenir les meilleurs résultats, placer la pâte dans un bol et recouvrir avec une serviette propre.
WARMING (RÉCHAUFFAGE)	Élément de cuisson au f our e ntre puissance faible et modérée. Température 140/170/200 °F préréglée.	Utiliser le prog ramme de réchauffage en mod e Sabb at (S.M.) prévu à des fins d'observance religieuse.

BROIL / CONVECTION BROIL (CUISSON AU GRILL / CUISSON AU GRILL PAR CONVECTION)

L'élément grill fonctionne sur 4 réglages de puissance différents.
L'élément est chauffé pendant les 3 premières minutes à pleine puissance, puissance qui est ensuite diminuée en fonction des différents degrés de dorure requis.

Le niveau 1 dore légèrement les aliments en surface
Le niveau 4 génère une chaleur rayonnée intense qui dore rapidement les aliments.

Sélectionner le réglage de puissance en fonction du degré de dorure souhaité sur les aliments.

Sélectionner BROIL (CUISSON AU GRIL) pour dorer les aliments sur le dessus uniquement. Avec ce mode, les aliments doivent être retournés pour pouvoir dorer des deux côtés.

Sélectionner CONVECTION BROILER (CUISSON AU GRIL PAR CONVECTION) pour dorer légèrement le dessous des aliments. Ce mode convient bien pour dorer des deux côtés des aliments trop délicats pour pouvoir être retournés, comme le poisson. L'un des deux cotés peut être plus doré que l'autre.

CONSEILS POUR D'EXCELLENTS RÉSULTATS - CUISSON AU GRILL ET RÔTISSAGE

RÉGLER SUR LE NIVEAU DE CUISSON SOUHAITÉ

ALIMENTS	NIVEAU D'ENFOURN EMENT	MODE DE CUISSON	TEMPÉRATURE	TEMPS APPROXIMATIF DE CUISSON	SUGGESTIONS
Fricadelles de bœuf, 1/2'' d'épaisseur	6	Cuisson au grill Cuisson au grill par convection	NIV 4	15 à 20 minutes	Griller jusqu'à ce que le milieu de la viande commence à rougir
Contre-filet 6		Cuisson au grill Cuisson au grill par convection	NIV 4	12 à 20 minutes	Griller jusqu'au degré de cuisson désiré
Bavette 6		Cuisson au grill Cuisson au grill par convection	NIV 4	12 à 20 minutes	Griller jusqu'au degré de cuisson désiré
Rosbif de noix de ronde	5	Cuisson au four Cuisson au four par convection	330°	20 à 25 minutes par livre	Le temps de cuisson d'une livre est plus long pour les petits rôtis ; réduire le temps de cuisson en utilisant Convection Bake (Cuisson au four par convection)
Rôti de longe de porc	5	Cuisson au four Cuisson au four par convection	330°	20 à 25 minutes par livre	Cuire jusqu'à évaporation des jus
Viande de porc désossée découennée blancs de poulet	6	Cuisson au grill Cuisson au grill par convection	NIV 3	20 à 25 minutes	Cuire jusqu'à évaporation des jus
Cuisses de poulet	5	Cuisson au grill Cuisson au grill par convection	NIV 3	25 à 30 minutes	Ôter la peau et cuire jusqu'à évaporation des jus
Demi-poulet 5		Cuisson au grill Cuisson au grill par convection	NIV 4	30 à 45 minutes	Tourner avec des pinces et cuire jusqu'à évaporation des jus
Poulet rôti	4	Cuisson au four Cuisson au four par convection	350°	75 à 90 minutes	Réduire le temps de cuisson en utilisant Rôtissoire à convection. Le temps variera s'il est farci.
Dinde 4		Cuisson au four ou Cuisson au four par convection	330°	20 à 25 minutes par livre	Réduire le temps de cuisson en utilisant Convection Bake (Cuisson au four par convection). Le temps variera s'il est farci.

CONSEILS POUR D'EXCELLENTS RÉSULTATS - BOULANGERIE ET PÂTISSERIE

LIRE LES INSTRUCTIONS SUR L'EMBALLAGE

ALIMENTS	TAILLE DU MOULE	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON (minutes)	NIVEAU
Biscuits	Plaque à biscuit 12" x 15"	370°	8 à 12	2..5
Gâteaux à étages	Circulaire 8"ou 9"	350°	25 à 35	2..5
Galettes	Moule 9" x 13"	350°	30 à 40	2..5
Marbrés	Moule à cake 12	320°	60 à 75	2..5
Brownies, barres-gâteaux	Moule 9" x 9"	320°	20 à 25	2..5
Biscuits	Plaque à biscuit 12" x 15"	420°	10 à 15	2..5
Préparation rapide pour pain	Moule à pain 8" x 4"	350°	55 à 70	2..5
Muffins	Moule à muffins 12	420°	14 à 19	2..5
Tartes aux fruits	9" de diamètre	420°	35 à 45	2..5
Tourtes aux fruits	Moule 9" x 9"	400°	25 à 30	2..5
Pain à la levure	Moule à pain 8" x 4"	370°	25 à 30	2..5
Petits pains mollets	Moule 9" x 13"	400°	12 à 18	2..5
Petits pains suédois à la cannelle	Moule 9" x 13"	370	25 à 30	2..5
Bloc de levure	Plaque à biscuit 12" x 15"	400°	20 à 30	2..5

CONSEILS POUR D'EXCELLENTS RÉSULTATS - RÉCHAUFFAGE

ALIMENTS	TEMPÉRATURE
Bœuf	150 °F (70 °C)
Bacon	200° -225 °F (90 - 110 °C)
Biscuits et muffins (couverts)	175°-200 °F (80 – 90 °C)
Plats mijotés (couverts)	175°-200 °F (80 – 90 °C)
Poissons et fruits de mer	175°-200 °F (80 – 90 °C)
Aliments frits	200° -225 °F (90 - 110 °C)
Sauces pour poisson ou sauces à la crème (couvertes)	175 °F (80 °C)
Rôtis d'agneau et de veau	175°-200 °F (80 – 90 °C)
Crêpes et gaufres (couvertes)	200° -225 °F (90 - 110 °C)
Pommes de terre en robe des champs	200 °F (110 °C)
Purée (couverte)	175 °F (80 °C)
Tartes et pâtisseries	175 °F (80 °C)
Pizzas (couvertes)	225 °F (110 °C)
Porc	175°-200 °F (80 – 90 °C)
Volaille (couverte)	175°-200 °F (80 – 90 °C)
Légumes (couverts)	175 °F (80 °C)

CONSEILS POUR D'EXCELLENTS RÉSULTATS - SÉCHAGE

ALIMENTS	PRÉPARATION	TEMPS APPROXIMATIF (heures)	CUITS LORSQUE....
Pommes	Couper en fines lamelles (1/4") et tremper dans 30 g de jus de citron - 400 g d'eau	11-15 Légè	rement malléables
Bananes	Couper en fines lamelles (1/4") et tremper dans 30 g de jus de citron - 400 g d'eau	10-15 Molles,	malléables
Cerises	Laver et sécher dans un torchon. Enlever les noyaux	10-15	Malléables, coriaces, molles
Écorces et quartiers d'orange	Peler et couper en quartiers (1/4")	Écorces : 2-4 Quartiers : 12-16	Écorces d'orange : sèches et craquantes. Quartiers d'orange : la peau est sèche et craquante, le fruit l'est légèrement
Rondelles d'ananas	Sécher dans un torchon	En boîte : 9-13 Frais : 8-12	Molles et malléables
Fraises	Laver et sécher dans un torchon. Couper en fines lamelles (1/2") Retourner la peau et placer sur la grille	12-17	Sèches, craquantes
Poivrons rouges	Laver et sécher dans un torchon. Enlever les pépins, hacher grossièrement en dés d'1" environ	16-20	Coriaces et sans humidité à l'intérieur
Champignons	Laver et sécher dans un torchon. Couper le bout du pied. Couper en fines lamelles (1/8")	7-12	Durs et coriaces, secs
Tomates	Laver, égoutter soigneusement et sécher dans un torchon. Couper en fines lamelles (1/8")	16-23	Sèches, couleur brique
Origan, sauge, persils, thym, fenouil	Rincer et essuyer dans du sopalin	3-5 Cro	ustillants et craquants
Basilic	Utiliser la partie des feuilles de basilic à 3 ou 4 pouces du haut. Humecter avec de l'eau, secouer pour enlever l'humidité et éponger	3-5 Cro	ustillants et craquants

FONCTION ASSISTANT

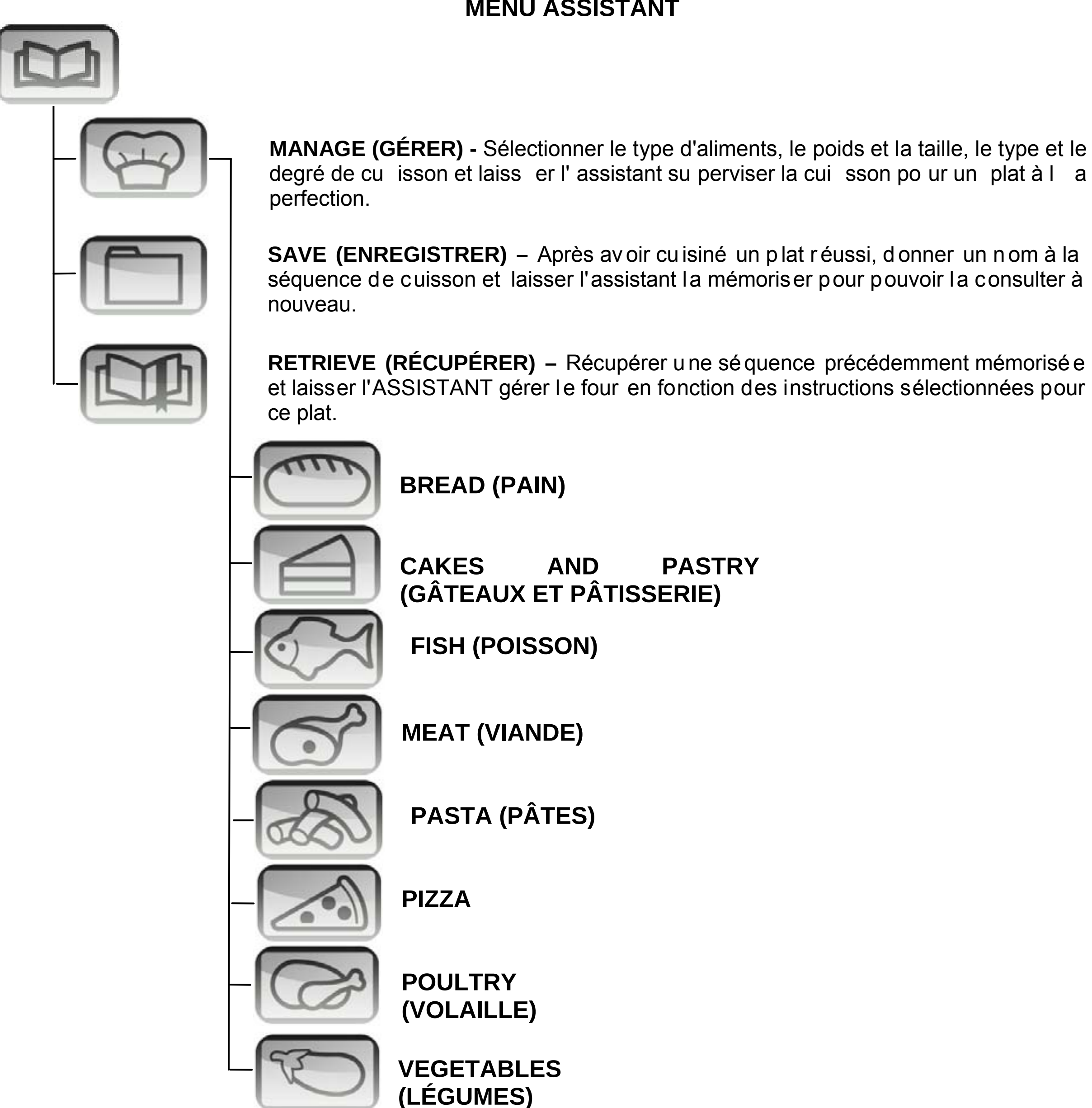
Disponible uniquement sur les modèles XT

Mise au point en collaboration avec le chef et conseiller culinaire italien Roberto Carcangiu, la fonction exclusive ASSISTANT Bertazzoni est un système révolutionnaire qui améliore la cuisson au four à domicile. L'ASSISTANT est préprogrammé avec des modes de cuisson, des plages de température et des séquences horaires finement calibrés pour chaque type d'aliment. Le système ne fournit pas de recettes - c'est à vous d'y pourvoir. L'ASSISTANT se contentera de « piloter » le four pour vous aider à profiter pleinement de vos recettes au four.

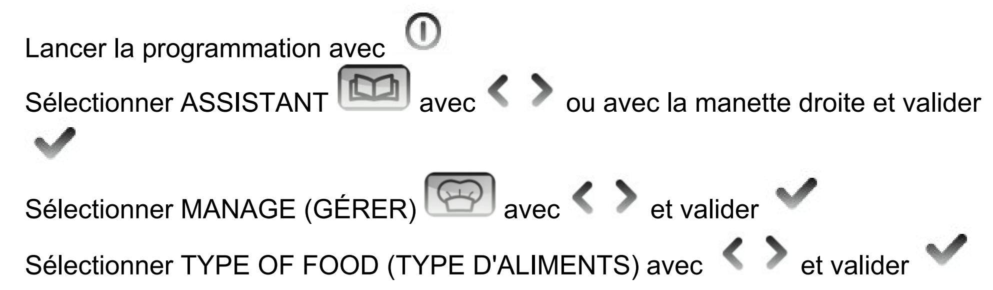
Amusez-vous à sélectionner les séquences déjà mémorisées dans l'ASSISTANT qui reflètent le mieux votre style et vos goûts en cuisine. Après en avoir pris connaissance, vous pourrez concocter vos propres séquences et les mémoriser pour pouvoir les consulter à nouveau.

L'ASSISTANT est disponible uniquement sur les modèles XT avec un thermomètre sonde pour le contrôle de la température.

MENU ASSISTANT



START (DÉMARRAGE) Mettre le four en marche en effleurant n'importe quelle partie de la zone de commande pendant 2 secondes.



Lancer la programmation avec

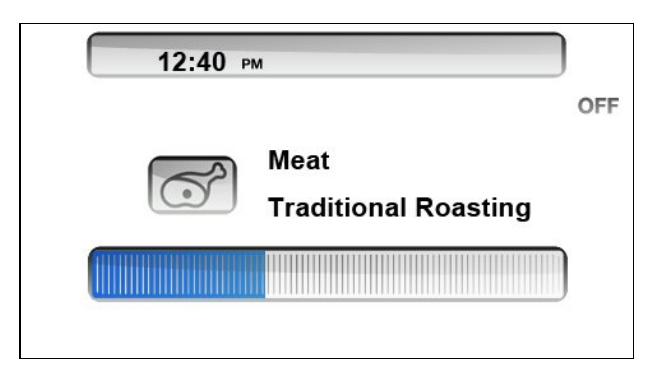
Sélectionner ASSISTANT avec ou avec la manette droite et valider

Sélectionner MANAGE (GÉRER) avec et valider

Sélectionner TYPE OF FOOD (TYPE D'ALIMENTS) avec et valider

Les catégories d'aliments choisies servent de guide à la sélection de paramètres supplémentaires (ex. pour la viande : poids, type de coupe, température du thermomètre sonde). Suivre les indications sur l'afficheur, sélectionner les paramètres correspondants et valider.

Le four se mettra en mode préchauffage et signalera la fin du cycle de préchauffage par une sonnerie. Attendre que le cycle de préchauffage soit terminé avant de placer les aliments dans le four.

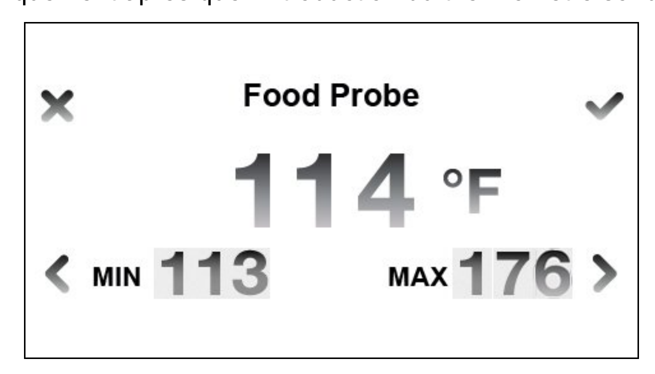


L'afficheur montrera le temps restant avant la fin de la séquence de cuisson.

Le four s'éteint à la fin du cycle de cuisson. L'afficheur montre END OF COOKING – BUON APPETITO ! (FIN DE CUISSON - BON APPÉTIT !) La fin de la cuisson est confirmée par une sonnerie.

Important : LA CUISSON SE POURSUIT AVEC LA CHALEUR RÉSIDUELLE. RETIRER TOUT DE SUITE LE PLAT DU FOUR POUR ÉVITER QU'IL NE SOIT TROP CUIT.

FOOD PROBE (THERMOMÈTRE SONDE) Si la séquence de cuisson nécessite l'utilisation d'un thermomètre sonde, l'afficheur invite à saisir la température désirée pour les aliments (plus basse = saignant, plus élevée = à point). Une fois le cycle de préchauffage terminé, l'afficheur invite à introduire le thermomètre sonde. Brancher le connecteur femelle du thermomètre sonde au raccord correspondant de la cavité du four à la fin du cycle de préchauffage. La séquence de cuisson démarrera uniquement après que l'introduction du thermomètre sonde aura été confirmée.



En cas d'utilisation du thermomètre sonde, l'afficheur montrera la température du thermomètre sonde (réelle et cible) à la place du temps de cuisson restant.

Le four s'éteint lorsque la température des aliments relevée par le thermomètre sonde atteint le degré voulu. L'afficheur montre END OF COOKING – BUON APPETITO ! (FIN DE CUISSON - BON APPÉTIT !) La fin de la cuisson est confirmée par une sonnerie.

Important : LA CUISSON SE POURSUIT AVEC LA CHALEUR RÉSIDUELLE. RETIRER TOUT DE SUITE LE PLAT DU FOUR POUR ÉVITER QU'IL NE SOIT TROP CUIT.

STOP/MODIFY (MODIFIER/ARRÊTER) Pour ARRÊTER la cuisson, effleurer ✖ et valider.

Il est impossible de changer le mode, la température ou le temps de cuisson tant que la fonction ASSISTANT est activée. S'il faut prolonger la cuisson, manipuler le four en mode manuel jusqu'à l'obtention du degré de cuisson désiré.

Important Les séquences préprogrammées ont été calibrées pour cuire les aliments à température ambiante. Si des aliments congelés sont utilisés pour la préparation d'un plat, songer à les décongeler avant de lancer une séquence.

Remarque : en mode rôtissage à basse température, les aliments sont cuits à très basse température et nécessitent des temps de cuisson particulièrement longs. Le temps de cuisson peut prendre jusqu'à 5/6 heures en fonction de la taille des aliments.

En mode de cuisson Assistant, le temps est calculé à partir de la fin du cycle de préchauffage. S'assurer d'introduire les aliments dans le four dès la fin du cycle de préchauffage, faute de quoi le temps de cuisson pourrait être trop court.

Sauf indications contraires, tous les modes de cuisson se réfèrent à des aliments frais. Pour les aliments congelés, consulter la procédure standard

FONCTION ASSISTANT - TABLE DES OPTIONS

Aliments	Préparation	Thermomètre sonde	Temps de cuisson préprogrammé*
Viande	Rôtissage traditionnel	oui	
	Rôtissage à basse temp.	oui	
	Braisage		90 min.
	Cuisson lente	oui	
	Friture au four		6 min.
Volaille	Rôtissage traditionnel	oui	
	Cuisson lente	oui	
Poissons	Rôtissage traditionnel	oui	
	Friture au four		12 min.
	Grillés - thermomètre sonde	oui	
	Grillés - manuelle		7 min.
Gâteaux	Pâte levée pour pâtisserie		35 min.
	Pâte à sablé		25 min.
Pain	Manuelle		22 min.
	Thermomètre sonde	oui	
Pizzas	Pizza maison		14 min.
Pâtes	Congelées gratinées	oui	
	Fraîches gratinées		35 min.
Légumes	Ragoût /Sauté		20 min.
	Grillées		7 min.
	Pommes de terre rôties		50 min.

* Le temps indiqué n'inclut pas le préchauffage

SLOW COOKING (CUISSON LENTE) La cuisson lente permet de cuire de très grosses pièces de viande et de volaille (p lus de 4 kg ou 8,8 livre s) . Ce mode de cui sson ne se te rmine pas lorsque la te mpérature réglée sur le th ermomètre sonde est atteinte, et les aliments sont ensuite constamment mainten us à cette tem pérature. L a tem pérature affichée sur le thermomètre sonde sera ensuite continuellement ajustée (-15 °F + 0) un e fois que la valeur de réglage aura été atteinte.
Le four doit dans ce cas être éteint manuell ement. Une duré e de cui sson de 12 heures est recommandée. Le programme s'éteint automatiquement au bout de 24 h.

CUT TYPE (TYPE DE COUPE)

Type de coupe	Type de viande
Plus ferme	Bloc d'épaule
	Poitrine de bœuf
	Bœuf salé
	Bout de côtes
	Épaule de porc
	Souris
	Palette de porc
Tendre	Filet de bœuf
	Côte
	Filet de porc
	Gigot d'agneau
	Pattes/Cuisses de poulet

SAVE

L'ASSISTANT mémorise la dernière séquence de cuisson pour pouvoir la consulter à nouveau .

Possibilité d e mémo riser l a de rnière séquence de cuisson effectuée d ans ch acun des fou rs. Pour ce faire, entre r en mo de Assi stant depui s la ca vité du four dan s laquelle la séquence de cuisson que l'on souhaite enregistrer a été effectué.

Sélectionner ASSISTANT avec ou avec la manette droite et valider

Sélectionner SAVE (ENREGISTRER) avec et valider

L'afficheur montrera la dernière séquence de cuisson effectuée, en indiquant les modes de cuisson, les températures et les temps utilisés pour le cycle.



Valider

Sélectionner FOOD CATEGORY (CATÉGORIE D'ALIMENTS) et valider

Saisir un nom pour cette séquence de cuisson - faire défiler sur le clavier avec

et valider chaque lettre avec

REMARQUE : le maintien du doigt sur la zone tactile accélère le défilement.



Valider avec OK

Effleurer ✖ pour quitter ce menu sans enregistrer la séquence.

Après avoir enregistré une séquence, l'afficheur reviendra au menu ASSISTANT principal.

Important

La mémoire peut enregistrer jusqu'à un maximum de 32 séquences de cuisson personnalisées en dehors de celles qui ont été préprogrammées. Lorsque la mémoire est pleine et que l'on tente d'enregistrer une autre séquence de cuisson, un message invite à supprimer l'une des séquences enregistrées auparavant.

L'interface supprimera les étapes qui n'influent pas sur les résultats de la cuisson, telles que les fonctions utilisées pendant moins d'une minute.

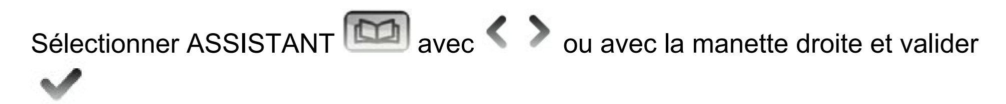
4 différentes étapes de cuisson maximum (combinaison fonction/température/temps) peuvent être enregistrées en séquence.

RETRIEV

Pour récupérer une séquence personnelle enregistrée, suivre ces quelques points.

Une foi s mémorisée, il sera possible de récupérer u ne séquence de cui sson personnalisée des d eux cavités du fou r, le fichier d'enregistrement des mo des d e cuisson étant commun aux deux cavités.

C'est pour cette raiso n q ue la su ppression ou la modification d'une séquence d e cuisson personnalisée se répercutera sur le fichier des deux cavités.



Sélectionner ASSISTANT avec ou avec la manette droite et valider

Sélectionner RETRIEVE (RÉCUPÉRER) avec et valider



Sélectionner FOOD CATEGORY (CATÉGORIE D'ALIMENTS) et valider

Sélectionner une séquence mémorisée et valider

Les options suivantes se présentent :
- START (DÉMARRER) : lance immédiatement la séquence de cuisson.
- MODIFY (MODIFIER) : permet de modifier la catégorie d'aliments et le nom associés à une séquence de cuisson personnelle
- DELETE (SUPPRIMER) : supprime la séquence de cuisson sélectionnée. La confirmation est nécessaire.

Remarque : si aucune séquence de cuisson n'a été enregistrée, un menu vide s'affichera.

MODE SABBAT

Ce programme spécifique est conçu à des fins d'observance religieuse.

START (DÉMARRER) Mettre le four en marche en effleurant n'importe quelle partie de la zone de commande pendant 2 secondes.

Lancer la programmation avec

Sélectionner WARMING (RÉCHAUFFAGE) ou avec la manette droite et valider

Sélectionner S.M. avec et valider

Le four s'allume et se met en mode préchauffage jusqu'à ce qu'il atteigne la température de 200 °F. La température est ensuite maintenue constante jusqu'à ce que le four soit éteint. L'ouverture de la porte réchauffe immédiatement le four : le réchauffage continue conformément à une procédure réglée indépendante de l'utilisation.

Les lampes du four ne s'allument pas en mode Sabbat, même avec la porte ouverte.

MODIFY/STOP ((MODIFIER/ARRÊTER) Pour modifier le mode de cuisson :

- FOUR SÉRIE DESIGN : Faire défiler les MODES DE CUISSON
- FOURS SÉRIE PROFESSIONNELLE : utiliser la manette du mode de cuisson (droite)

Éteindre le four avec

CYCLE AUTO-NETTOYANT

DESCRIPTION

Pendant le cycle auto-nettoyant, la cavité du four chauffe à de très hautes températures pour brûler les résidus de graisse à l'intérieur du four. Après le cycle de nettoyage, les résidus brûlés se transforment en cendres et peuvent être facilement ôtés avec une éponge humide.

Les jus de fruits renversés peuvent décolorer les surfaces de façon permanente. Cette décoloration est irréversible mais n'affectera pas la qualité de l'émail.

Si le four n'est pas nettoyé à intervalle régulier, les résidus s'incrustent et deviennent particulièrement difficiles à enlever, y compris avec la fonction CLEAN (NETTOYER).

DOOR LOCK (PORTE VERROUILLÉE) En raison de la température extrêmement élevée atteinte par le four en mode autonettoyant, la porte se verrouille automatiquement au bout d'une minute. Le verrouillage se débloque dès que le cycle prend fin et que la température du four descend en dessous de 500 °F (260 °C).

PREPARE

Avant de lancer la fonction CLEAN (NETTOYER) :

- Ôter les résidus de grosse taille et les dépôts de graisse à l'intérieur de la cavité du four. Les résidus et les graisses peuvent s'enflammer à des températures élevées.
- Ôter tous les accessoires du four. Les hautes températures atteintes durant le cycle endommageraient les accessoires.

CONDITION SPECIFIQUES Possibilité d'activer le cycle de nettoyage sur l'une des cavités à la fois. Durant le cycle de nettoyage, la seconde cavité sera totalement éteinte, la porte ne sera pas verrouillée, mais les lampes du four ne marcheront pas.
Il sera impossible d'allumer l'afficheur de l'interface avec le second four.
Il sera impossible d'activer un cycle de nettoyage si l'autre cavité est opérationnelle.

START (DÉMARRER)

avec les modèles CON : Sélectionner Clean (Nettoyer) dans le menu COOKING modes (modes de CUISSON)

modèles PRO : amener les deux manettes sur CLEAN (NETTOYER).REMARQUE : si l'une des deux manettes n'est plus sur la position Nettoyer, le cycle s'arrête.

Sélectionner le mode de nettoyage REGULAR (RÉGULIER) ou ECO (ÉCO). Le cycle régulier dure plus longtemps que le cycle ÉCO et consomme donc plus d'énergie.

Confirmer que tous les accessoires ont bien été ôtes de la cavité du four pour pouvoir lancer le cycle de nettoyage.

Le porte du four se verrouille pendant la durée du cycle et il sera impossible de mettre le four en marche.

Durant le cycle de nettoyage, les ventilateurs sont constamment en marche.

La fin du cycle de nettoyage est confirmée par une sonnerie.

La porte reste verrouillée tant que la température du four ne descend pas en dessous de 500 °F (260 °C).

STOP (ARRÊT)

modèles CON : effleurer OFF (arrêt)

modèles PRO : déplacer l'une des deux manettes de la position Nettoyer.

MISE EN GARDE

L'intérieur du four sera encore très chaud lors du déverrouillage automatique de la porte - FAIRE PREUVE DE LA PLUS GRANDE PRUDENCE POUR ÉVITER DE SE BRÛLER.

En cas de sélection accidentelle du mode « AUTO NETTOYANT », éteindre le four et attendre que la température du four descende pour que la porte se déverrouille.

NETTOYAGE DU FOUR

FAÇADE

Nettoyer immédiatement les éclaboussures sur la façade du four. Les éclaboussures peuvent aboutir à la décoloration des surfaces en verre et en acier.

Nettoyer la façade de l'appareil avec une éponge ou un chiffon propre, du produit vaisselle liquide et de l'eau chaude. Sinon, utiliser un chiffon microfibre humidifié et propre et sécher avec un chiffon doux.

Toutes les surfaces se rayent facilement. Les rayures peuvent conduire à l'éclatement de la surface vitrée.

Toutes les surfaces se décolorent ou s'abîment si elles entrent en contact avec des agents de nettoyage inadéquats

L'afficheur du modèle PRO est protégé par une vitre transparente qui est très délicate. Éviter tout contact avec les agents de nettoyage. Ne pas frotter la surface. Passer un agent de nettoyage doux délicatement sur la surface et sécher avec un chiffon propre.

INTÉRIEUR

Mise en garde : Risque de brûlures ! Attendre que le four refroidisse avant de le nettoyer.

Nettoyer la surface du four avec de l'eau chaude, du savon liquide et une éponge ou une brosse en nylon souple.

Ne pas utiliser d'agents de nettoyage abrasifs, de brosses dures, de tampons à récurer en métal, de laine d'acier, de couteaux ou tout autre matériau abrasif.

Éviter de nettoyer le pourtour du joint d'étanchéité (vitre de la porte). Il est fabriqué en fibre de verre et s'abîmera s'il est frotté ou récuré.

Ne pas utiliser de spray dégraissant sur les parties du four.

Conseils

L'émail vitrifié qui recouvre la cavité est résistant à l'acide, mais pas étanche. Les aliments et les boissons acides, tels que jus d'agrumes, tomates, rhubarbe, vinaigre, alcool ou lait, doivent être essuyés pour ne pas cuire dans la paroi en émail lors de la prochaine utilisation.

Ôter les grilles du four pendant le nettoyage de l'intérieur du four.

Les éléments chauffants du four n'ont pas besoin d'être nettoyés, car ils se nettoient d'eux-mêmes en chauffant pendant l'utilisation du four. Les éléments sont raccordés de manière permanente. Il n'est pas nécessaire de nettoyer la protection placée au-dessus de l'élément de cuisson au four (rôtissoire).

Pour éviter d'endommager la surface lors du nettoyage, l'emploi des produits suivants est déconseillée :

- produits détergents contenant du carbonate de sodium, de l'ammoniaque, des acides ou du chlore
- détartrants
- produits de nettoyage récurants comme la poudre ou les liquides à récurer, les pierres ponces
- produits de nettoyage contenant des solvants
- produits de nettoyage pour l'acier inoxydable
- produit vaisselle
- sprays dégraissants pour four
- produits de nettoyage pour vitres
- éponges ou brosses à récurer, comme les tampons à récurer pour casseroles
- raclettes métalliques coupantes

THERMOMÈTRE SONDE

Laver avec de l'eau chaude et une éponge. Rincer à l'eau du robinet. Ne pas laisser tremper la sonde dans l'eau. Ne pas laver le thermomètre sonde dans le lave-vaisselle.

ACCESSOIRES

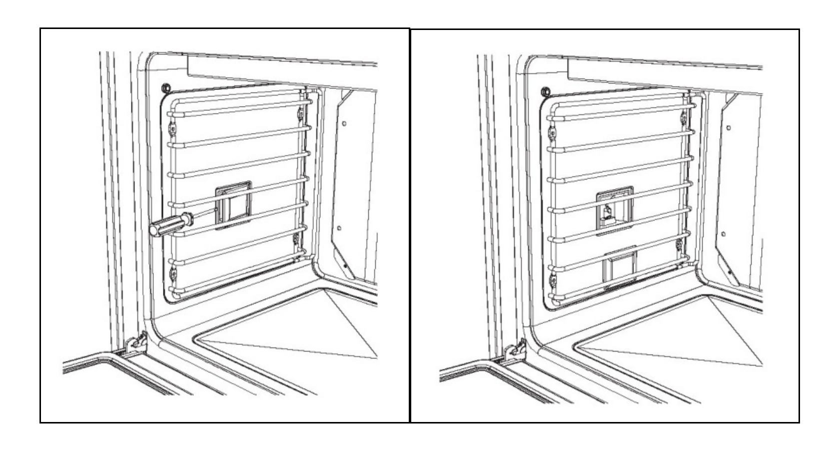
Laver avec de l'eau chaude et une éponge. Rincer à l'eau du robinet.

REMPLACER LES LAMPES DU FOUR

AVERTISSEMENT ! **Couper l'alimentation avant d'effectuer la maintenance de l'appareil.**

Pour remplacer l'ampoule, enlever son boîtier. Il n'est pas nécessaire de retirer les supports des grilles.

REMARQUE : toucher l'ampoule avec les doigts risque de la faire griller. Mettre systématiquement des gants de protection ou utiliser un torchon pour retirer l'ampoule.



GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME DU FOUR	CAUSES PROBABLES ET/OU REMÈDE
Le four ne marche pas	L'appareil n'est pas raccordé à l'alimentation électrique. Demander à un professionnel de vérifier le disjoncteur, le câblage et les fusibles.
Le cycle autonettoyant ne démarre pas	La porte est mal fermée et ne verrouille pas
La porte ne s'ouvre pas	Le four est encore en mode autonettoyant. La porte se déverrouillera dès que la température de sécurité aura été atteinte.
La lampe du four ne marche pas	L'ampoule est grillée. Le four n'est pas raccordé à l'alimentation. Le cycle de nettoyage est activé.
La porte du four reste verrouillée après le refroidissement	Éteindre le four avec le disjoncteur et attendre 5 minutes. Remettre le disjoncteur en marche. Le four se réinitialisera et pourra fonctionner à nouveau.
Le four ne chauffe pas	Vérifier le disjoncteur ou la boîte à fusibles de la maison. S'assurer que le four est bien raccordé à l'alimentation électrique. S'assurer que la température du four a bien été sélectionnée.
La lampe du four marche mal	Remplacer ou réinsérer l'ampoule dévissée ou défectueuse.
La lampe du four reste allumée	Vérifier si quelque chose bloque la porte du four. S'assurer que la charnière n'est pas pliée.
Impossible de retirer le boîtier de l'ampoule	Il se peut qu'il y ait des incrustations/éclaboussures sur le pourtour du boîtier de l'ampoule. Essuyer le pourtour du boîtier de l'ampoule avec une serviette propre et sèche avant d'essayer de le retirer.
L'une des cavités ne marche pas	le second four est en mode autonettoyant. Rien d'anormal, attendre la fin du cycle de nettoyage.
L'une des deux cavités ne marche pas, mais l'autre fonctionne parfaitement	un problè me s'e st pro duit dans l a première cavité. Conta cter le service a près-vente en in diquant le me ssage d' erreur re produit sur l'afficheur.

Des messages d'erreur spécifiques s'affichent en cas de dysfonctionnement. Contacter le service après-vente et fournir les informations reproduites sur l'afficheur pour un diagnostic rapide et précis.



BERTAZZONI SpA
Via Palazzina 8
42016 Guastalla RE
ITALIE

WWW.BERTAZZONI-ITALIA.COM

LISTE DE PIECES DE DETACHEES

REF.VUE	REF.	COMPOSANT	VUE ECLATEÈ	FD30CONXE	FD30CONXT	FD30PROX	FD30PROXE	FD30PROXT
				800584	800584	800584	800584	800584
				800588	800588	800585	800585	800585
				800587	800587	800587	800587	800587
				800589	800589	800589	800589	800589
1	409063	PANNEAU DE SÉLECTEUR D'ÉCRAN TACTILE		1	1			
1	310494	NOTICE EMPLOI		1	1	1	1	1
1	310495	NOTICE EMPLOI		1	1	1	1	1
1	601444	CÂBLAGE		1	1	1	1	1
1	601665	CÂBLAGE		2	2	4	4	4
1	601673	CÂBLAGE				2	2	2
1	601674	CÂBLAGE		4	4	4	4	4
1	601676	CÂBLAGE DE SONDE DE VIANDE			2			2
1	601677	CÂBLAGE D'INTERFACE DE CARTE D'ALIMENT.		2	2	2	2	2
1	601678	CÂBLAGE DE COLLECTEUR DE DOUBLE FOUR		1	1			
1	601679	CÂBLAGE TURBINE		2	2	2	2	2
1	601691	CÂBLAGE DE SONDE DE VIANDE			2			2
1	601692	CÂBLAGE		2	2	2	2	2
30	202797	BRIDE D'ATTACHE DE RÉSISTANCE DE FOUR		6	6	6	6	6
38	306003	RESSORTS BOULLE THERMOSTAT		4	4	4	4	4
104	202729	AILERON DE MOTORFAN		2	2	2	2	2
105	202724	SOUTIEN SUP. DE VENTILATEUR AXIAL DE COOLIN		1	1	1	1	1
105	202724	SOUTIEN SUP. DE VENTILATEUR AXIAL DE COOLIN		1	1	1	1	1
106	202723	SOUTIEN INF. DE VENTILATEUR AXIAL DE COOLIN		1	1	1	1	1
106	202723	SOUTIEN INF. DE VENTILATEUR AXIAL DE COOLIN		1	1	1	1	1
117	150009	PROTECTION VENTILATEUR		2	2	2	2	2
119	941014	GRILLE POUR LE FOUR		2	2	2	2	2
120	101048	PLATEAU FOUR NOIR		1		1	1	
120	101441	PLATEAU FOUR NOIR			1			1
138	202735	BASE PORTANT		1	1	1	1	1
166	50008	INTÉRIEURE PORTE DE FOUR		2	2	2	2	2
311	301122	VIS 4,2X30		2	2	2	2	2
313	301073	VIS 5MAX10 TCT			2			
313	301073	VIS 5MAX10 TCT			2			
329	309160	ENTRETOISE DU PORTE FOUR		12	12	12	12	12
329	309161	ENTRETOISE DU PORTE FOUR				4	4	4
330	309035	DOUILLE FIXAGE TETE REBORD		4	4	4	4	4
388	301133	VIS 4,2X13		98	94	116	112	112
389	301109	VIS M5X32 FOR HANDLE				4		
440	402167	CATALYSEUR		2	2	2	2	2
441	404507	GRILLE LATERALE		4	4	4	4	4
442	404508	GRILLE FOUR		2	2	2	2	2
443	404497	GRILLE LECHEFRITE		1		1	1	1
443	404512	GRILLE LECHEFRITE			1			4
444	405095	CHARNIERE PORTE FOUR PARTIE FIXE		4	4	4	4	4
446	405094	CHARNIERE PORTE FOUR		4	4	4	4	
470	404509	GRILLE FOUR		2	2	2	2	2
568	508039	SONDE		2	2	2	2	2
573	609001	SONDE DE VIANDE			2			2
584	609002	CONNEXION SONDE DE VIANDE			2			2
608	309159	FERME CABLE		2	2	2	2	2
609	309151	GALOCHE		4	4	4	4	4
610	603031	MOTEUR ARRÊTE PORTE		2	2	2	2	2

611	603030	MOTOVENTILATEUR		4	4	4	4	4
612	603019	TURBINE		2	2	2	2	2
612	603019	TURBINE		2	2	2	2	2
613	606079	RESISTANCE 2100W 230V		2	2	2	2	2
614	606080	RESISTANCE 3400W 240V		2	2	2	2	2
615	606090	RESISTANCE 3300W		4	4	4	4	4
623	608057	PORTE LAMPE AVEC LAMPE		4	4	4	4	4
624	309158	FERME CABLE		1	1	1	1	1
641	602056	COMMUTATEUR 11+0				2	2	2
642	602047	SÉLECTEUR TEMPÉRATURE				2	2	2
648	607027	BOITE A BORNES		2	2	2	2	2
658	409061	DISPLAY + FICHE ÉLECTRIQUE						1
658	409067	DISPLAY + FICHE ÉLECTRIQUE		1				
658	409062	DISPLAY + FICHE ÉLECTRIQUE			1	1		
658	409065	DISPLAY + FICHE ÉLECTRIQUE					1	
659	409058	FICHE ÉLECTRIQUE		2	2	2	2	2
662	602049	TERMOSTAT		2	2	2	2	2
947	403343	TERMINAL POIGNEE PORTE FOUR				4		
1041	4010219	POIGNEE FOUR				4	4	4
1406	403534	POIGNEE PORTE FOUR		2			2	
1406	403535	POIGNEE PORTE FOUR			2			
1406	403531	POIGNEE PORTE FOUR				2		
1406	403519	POIGNEE PORTE FOUR						2
1407	406463	VERRE PORTE FOUR				2	2	2
1407	406469	VERRE PORTE FOUR		1	1			2
1407	406471	VERRE PORTE FOUR		1	1			2
1409	411128	JOINTE DU FOUR		2	2	2	2	
1411	411127	GARNITURE FACADE FOUR UN COTE		2	2	2	2	
1414	602050	THERMOPROTECTEUR		2	2	2	2	2
1415	602051	THERMOPROTECTEUR		2	2	2	2	2
1415	602051	THERMOPROTECTEUR		2	2	2	2	2
1421	406462	VERRE INTERIEUR PORTE FOUR		6	6	6	6	6
1427	406461	VERRE TABLEAU INSTRUMENTS					1	1
1428	406474	VERRE TABLEAU INSTRUMENTS		1	1	1		
1508	410809	PORTE FOUR		2	2			
1508	410765	PORTE FOUR				2	2	
1601	410812	CADRE TABLEAU INSTRUMENTS		1	1			
1602	211124	TABLEAU INSTRUMENTS				1	1	1
1605	402446	ISOLANT LAMPE		4	4	4	4	4
1614	202765	DOSSIER ARRIERE SUPERIEUR		1	1	1	1	1
1614	202766	DOSSIER ARRIERE INFERIEUR		1	1	1	1	1
1615	202761	SUPPORT INSTRUMENTS		1	1			
1615	202722	SUPPORT INSTRUMENTS				1	1	1
1639	202733	PARTIE VERTICALE MOUFLE		4	4	4	4	4
1677	200469	FRONT PANEL INOX		2	2	2	2	2
1687	202728	CARTER SOUS FOUR		1	1	1	1	1
1690	202763	CARTER SOUS FOUR POUR FOUR SUP.		1	1	1	1	1
1712	200493	CADRE VERRES INTÉRIEURS DROITE		4	4	4	4	4
1861	6010014	TUBE		1	1	1	1	1
2019	202736	LATERAL CHASSIS		4	4	4	4	4
2023	202734	REAR SIDE CHASSIS		2	2	2	2	2
2028	202738	SUPERIEUR CHASSIS		1	1	1	1	1
2098	202727	PLAN RESISTANCE ELECTRIQUE		2	2	2	2	2

2130	202726	PROTECTION GRILL		2	2	2	2	2
2147	150008	PROTECTION GRILL FRONTALE		2	2	2	2	2
2184	202730	ETRIER FIXAGE THERMOMETRE		4	4	4	4	4
2185	1080053	FIXAGE DISPLAY		1	1			
2185	202743	FIXAGE DISPLAY				1	1	1
2301	202803	SUPPORT FICHE ÉLECTRIQUE		2	2	2	2	2
2306	202764	SUPPORT FERME CABLE		1	1	1	1	1
2375	1080011	ACCROCHEMENT POIGNÉE FOUR				4	4	4
2381	202725	DÉFLECTEUR		8	8	8	8	8
2404	202741	CARTER CATALYSEUR		2	2	2	2	2
2406	202572	PORTE POUR INSPECTION ARRÊTÉ PORTE		2	2	2	2	2
2409	201187	PORTE ACCÉDÉ BORNE DE RACCORDEMENT		5	5	5	5	5
2410	202742	CARTER ARRÊTÉ PORTE		2	2	2	2	2
2501	1080010	PROTECTION LAINE DE VERRE				2	2	2
2521	1080039	PROTECTION FIBRE DE VERRE CONTRE PORTE		2	2	2	2	2
3201	402444	LAINE DE VERRE POUR MOUFLE		2	2	2	2	2
3215	402443	LAINE DE VERRE INF/SUP POUR MOUFLE		4	4	4	4	4
3220	402445	LAINE DE VERRE POSTERIEURE MOUFLE		2	2	2	2	2
3240	402442	LAINE DE VERRE POUR PORTE FOUR				4	4	4
3265	402441	LAINE DE VERRE POUR PORTE FOUR		2	2	2	2	2
3500	604075	INTERRUPTEUR		2	2	2	2	2
3500	604075	INTERRUPTEUR		2	2	2	2	2
3551	604076	AUBE INTERRUPTEUR		2	2	2	2	2
3551	604076	AUBE INTERRUPTEUR		2	2	2	2	2
3552	604077	SUPPORT INTERRUPTEUR		2	2	2	2	2
3552	604077	SUPPORT INTERRUPTEUR		2	2	2	2	2
4301	200486	PROFILE DROITE		1	1			
4301	200471	PROFILE DROITE					1	1
4302	200487	PROFILE GAUCHE		1	1			1
4302	200472	PROFILE GAUCHE					1	
4303	200489	PROFILE VERTICAL				1	1	1
4303	200491	PROFILE VERTICAL		1	1	1		
4304	200490	PROFILE VERTICAL				1	1	1
4304	200492	PROFILE VERTICAL		1	1	1		
4403	200470	PROFILE SAUVE GOUTE		1	1	1	1	1
4405	200507	PROFILE SAUVE GOUTE		1	1			
4405	200488	PROFILE SAUVE GOUTE				1	1	1
4529	201213	PROFILE		2	2	2	2	2
4531	202768	PROFILE		1	1	1	1	1
4548	1080052	ACCROCHEMENT POIGNÉE FOUR		1	1			
4548	1080052	ACCROCHEMENT POIGNÉE FOUR		1	1			
4550	202767	GUIDE SUPERPOSITION FOUR		2	2	2	2	2

*THESE PARTS CAN ONLY BE SUPPLIED IN PRE-ASSEMBLED KIT, NOT AS SINGLE PARTS

* 2185
1428
1601

658
662
1615

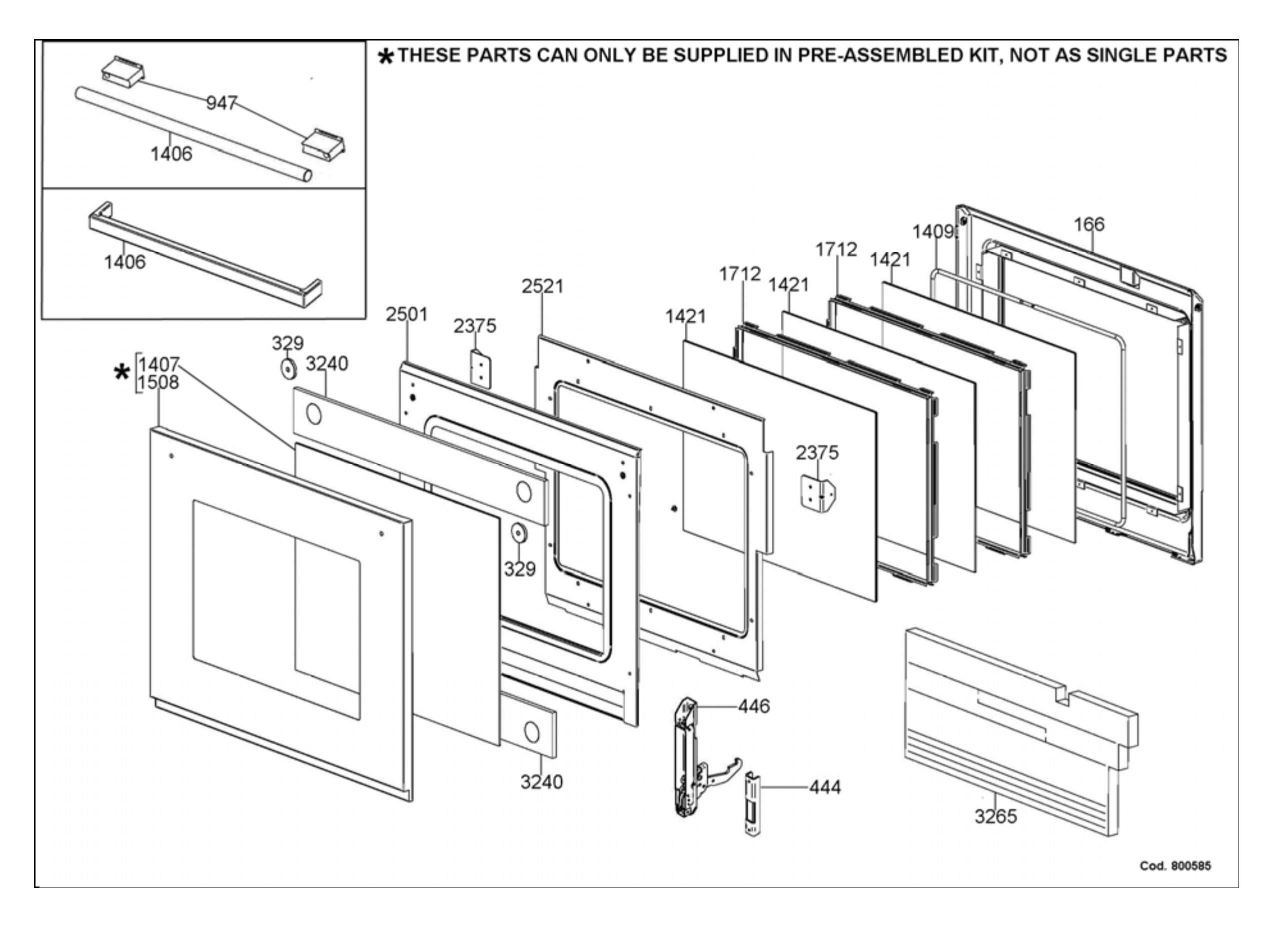
*THESE PARTS CAN ONLY BE SUPPLIED IN PRE-ASSEMBLED KIT, NOT AS SINGLE PARTS

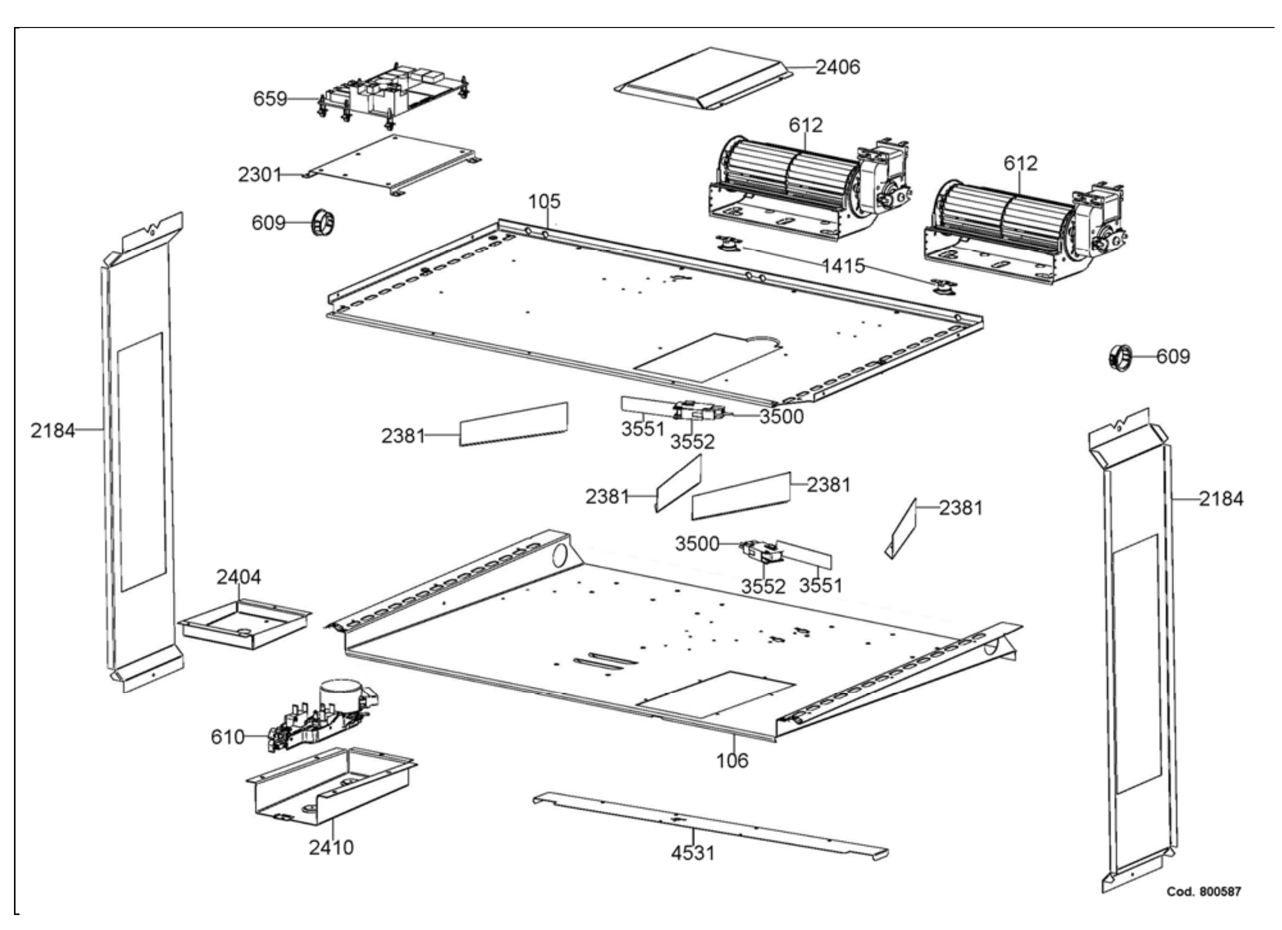
* 2185
1427
1602

642
658
641
662
1041
1615

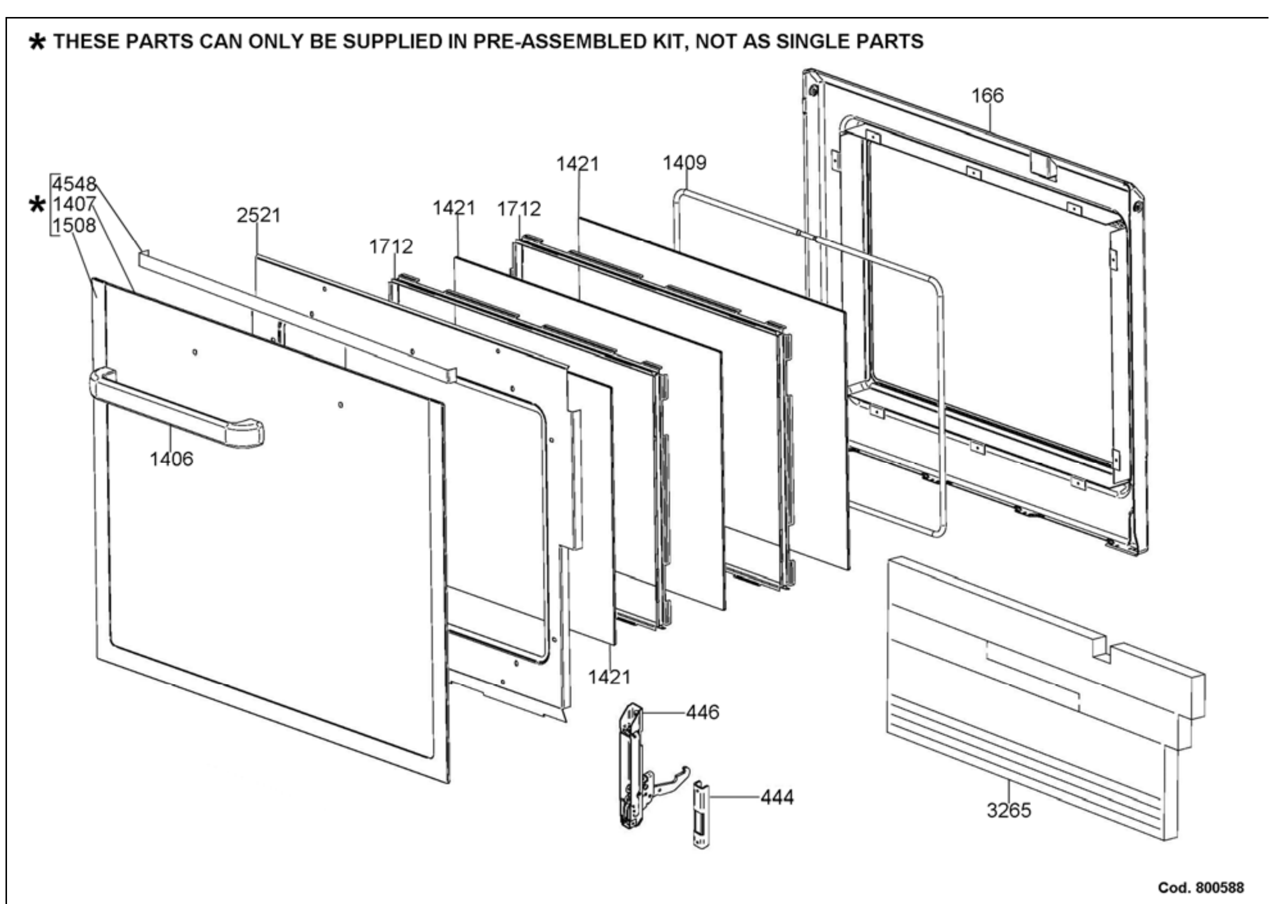
614
611
568
615
615
611
613
573
584

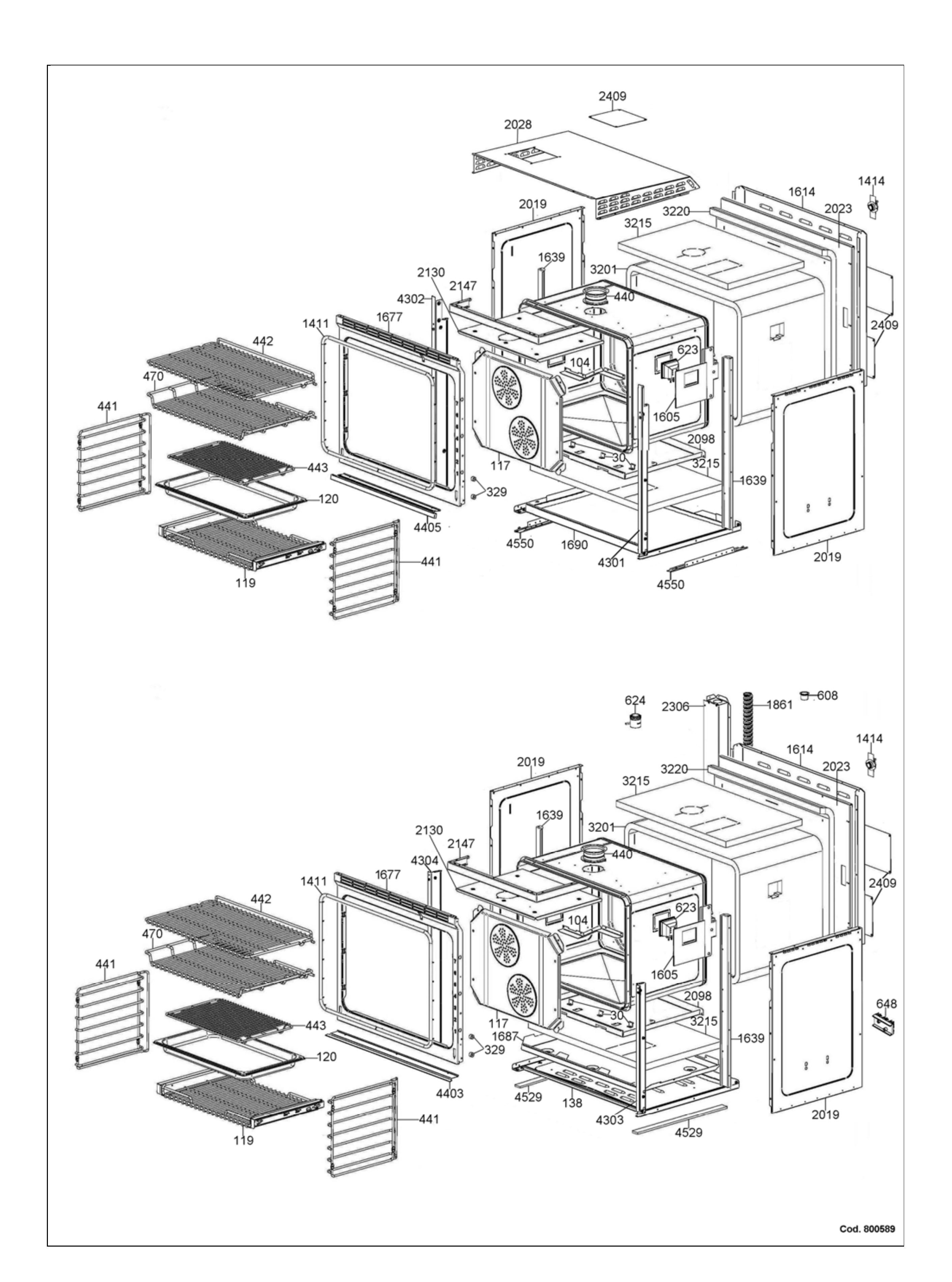
Cod. 800584





* THESE PARTS CAN ONLY BE SUPPLIED IN PRE-ASSEMBLED KIT, NOT AS SINGLE PARTS




2409
2028
1414
1614
2019
3220
2023
3215
1639
3201
2130
2147
440
4302
2409
1411
1677
442
623
104
470
1605
441
2098
117
30
443
3215
1639
329
120
4405
4550
1690
441
4301
2019
119
4550
624
2306
1861
608
1414
1614
2019
3220
2023
3215
1639
3201
2130
2147
440
4304
2409
1411
1677
442
623
104
470
1605
441
648
2098
117
30
443
1687
3215
1639
329
120
4403
4529
138
441
4303
2019
119
4529
Cod. 800589